સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ

ભાગ ૧ લો.

સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ

અથવા

ઘરગતુ પકવાનો બનાવવાનું પુસ્તક.

ભાગ ૧ લેા.

જેની અંદર

દેશી, ઇંગ્રેજી તથા મેાગલાઇ વાનીઓનેા
સંગ્રહ કીધેા છે.

રચનારઃ

નવાજબાઇ ખરશેદજી ફ્રીટર.

મુંબઇ.

૧૯૪૨.

કિંમત રૂા. ૨-૪-૦.

આ ચોપડી "શાહનામા પ્રેસ," નં૦ ૧૨, કારવાર સ્ટ્રીટ, ફ્રીયર રોડ,
કોટ, મુંબઇ મધે એરવદ નવરોજી માહયાર કુટારે છાપી છે

અને

બાઇ નવાજબાઇ ખરદશેજી ફીટરે, બાઈ માણેકબાઈ નવરોજી ગામડયા
પારસી ગર્લ્ઝ હાઈ સ્કુલ, પ્રિન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઇ મધેથી પ્રગટ કીધી છે.

6360

બે બોલ.

"સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ" ભાગ પહેલાની સને ૧૯૩૨ થી આજ સુધીમાં ઘણી આવૃત્તિઓ બહાર પડી છે, એટલે એ ચોપડી વિષે વધુ લખવાની જરૂર નથી. માત્ર એટલો ખુલાસો કરવાની જરૂર જોઉં છું કે સને ૧૯૪૦ થી એ પુસ્તક મારા એકલાના નામે છપાવવાનો હક લીધો છે, ત્યાર પછીની આ બીજી આવૃત્તિ છે. પહેલી આવૃત્તિની બધી નકલો ખપી જવા પછી પણ એ ચોપડીની ચાલુ ને ચાલુ માગણી થતી રહી છે, તેથી હાલ જો કે લડાઇના હિંગામને લીધે કાગળના ભાવો પુષ્કળ વધી ગયા છે, એટલે આ ચોપડી છપાવવાનો ખર્ચ પણ ઘણો વધુ થયો છે. તો પણ મારી બહેનપણીઓએ આજ સુધીમાં મને જે ઉત્તેજન આપ્યું છે, તેજ બીના ફક્ત ધ્યાનમાં લઇ એ બહેનોના લાભને ખાતર કિંમતમાં કશો વધારો કીધો નથી, પણ તેની અસલ કિંમત રૂા. ૨–૪–૦ ચાલુ રાખી છે.

નવાજબાઇ ખરશેદજી ફીટર.

મુંબઇ, તા૦ ૧૭–૪–૪૨.

સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ.

સાંકળિયું.



રાંધણને માટે કેટલીક અગત્યની શરૂઆતની સૂચનાઓ.

રાંધણમાં વપરાતો સામાન બને એમ સોજો લેવો. થોડા પૈસાની વાણને ખાતર હલકો મેવો, મસાલો કે હલકું ઘી વાપરવાથી આખી વાની સ્વાદિષ્ટ થતી અટકે છે. વળી વાસણો બને એમ કલાઇના લેવાં. એલ્યુમીન્યમના વાસણો જો ઘણાં સોજાં સાફ કીધેલાં નથી હોતાં, તો તેમાં આટો બાંધવામાં કે આઉદ, રવો, લાડવા વગેરે કરવામાં સફેદાઇ રહેતી નથી, પણ તે મેલા રંગનું થયેલું લાગે છે.

તીખાશને માટે જણાવવું જરૂરનું છે કે આમાં મરચાં કે બીજી કંઇ તીખાશની ચીજોનું જે પ્રમાણ આપેલું હોય, તે દરેક માણસે પોતાના ટેસ્ટ પ્રમાણે વધ–ઘટ કરીને લેવું. કારણ કેટલાંકોને ૧ ઈંડાંના પોળામાં ૧ મરચું ઘણું પડે છે, તો કોઇને પાંચથી સાત નાખતાં પણ ઘણો તીખાશ લાગતો નથી, માટે સર્વએ પોતાના ટેસ્ટને રૂચે તેટલું નાખવું.

કેક, પેસ્ત્રી, પુડીંગ વગેરે ભુંજવાની સમજ.

કેક, પેસ્ત્રી, પુડીંગ, વગેરે ચીજો ભુંજવાને માટે ગેસના ચુલા ને ભઠ્ઠી ઘણી સગવડની થઇ પડે છે. કારણ તેમાં ઉપર નીચે આતશ મુકવાની કે ડીશ કે મોલ્ડને ઢાંકવાની જરૂર પડતી નથી, પણ બધાનાજ ઘરમાં ગેસના ચુલાની સગવડ હોતી નથી. તો એવી ચીજો ભુંજવાને માટે સાધારણ ચુલાઓમાં તળે ઉપર અંગાર આપવાથી તે ભુંજાઇ શકશે. અથવા સાધારણ ડીશ કે કેકનું મોલ્ડ હોય તો તેને સાધારણ ફ્રીટેરીયન કે એવા બીજા કાકરાના ચુલા કે જે સાધારણ બધે વપરાય છે તે પર મુકવું, ને ઉપર પતરાં પર અંગાર આપવા. એવાં પતરાંને દાબડાના ઢાકણની માફક ફરતી કોર કરાવી હોય તો વધારે સારૂં, કે જેથી આતશ તથા રાખ નીચે પડી જવાને સંભવ રહે નહિ. કેક, પુડીંગ વગેરે એવી રીતે ભુંજતાં ઘણી વેળા ઉપરનું પડ જલદી લાલ થઇ જાય છે, જ્યારે નીચે તો કાચુંજ રહી ગએલું હોય છે, માટે એવી વખતે ચુલાપર પહેલાં નીચેથીજ જરા કાકરો સળગાવવો, ને જરા વાર રહીને

ઉપર અંગાર આપવા, તેમજ નીચેનો કાકરો તદન જરા સળગાવવો, નહિ તો નીચેથી બળી જશે. ભઠ્ઠીમાં એક ડીશ કે મોલ્ડ ભુંજવા મુકતી વખત તેને ઢાંકવું પડતું નથી, તેથી તે ડીશ કે મોલ્ડ આશરે પોણું ભરવું, કે જેથી ખીલીને તે બાકીના ભાગમાં ઉપર સુધી આવે, પણ સાધારણ ચુલાપર બનાવતી વખતે તેની પર પતરૂં ઢાંકી અંગાર મુકવા પડે છે, જેથી જો ઘણું ભરાયલું હોય, તો ઉપસતી વખતે પતરાંને વળગીને ચચરી જાય છે, માટે જો ડીશમાં ભઠ્ઠીમાં ૧ શેર દૂધનું પુડીંગ થતું હોય, તેજ ડીશમાં ઉપર અંગાર આપીને બનાવતી વખતે ઓછાં દૂધનું, એટલે ૦॥ કે ૦॥। શેર દૂધનુંજ બનાવવું, ને શેર દૂધનું બનાવવા માટે મોટું વાસણ લેવું.

કેક નાનાં નાનાં મોલ્ડોમાં બનાવવાં હોય, તો તે માટે તો ભઠ્ઠીજ ઠીક થઇ પડે છે, નહિ તો પછી તંદુરમાં રેતીને ખુબ તપાવી તેપર તે નાનાં નાનાં મોલ્ડો મુકી તંદુરનાજ ઢાંકણપર અંગાર આપવા.

મચ્છી, ગોસ અને તરકારી ધોવામાં સાવચેતી.

ઘણી વેળા માછલી કે ગોસને તેનો વીસરાત કાઢવાને માટે તે સફેદ થઇ જાય ત્યાંસુધી ઘસડીને ધોવામાં આવે છે, પણ એમ કરવાથી ગોસ, માછલીનો સઘળો કસ ધોવામાં નીકળી જાય છે, માટે તેમ ન કરતાં સાધારણ વાસ નહિ આવે તેટલુંજ આશરે બે વખત ધોવું. તેમજ કેટલીક કાપેલી તરકારી કાપ્યા પછી કાળી થવા માંડે છે, માટે કેટલાંક લોકો તેને પાણીમાં ઘણો વખત બોળી રાખે છે. જેમકે પટેટાના વેફર, સળી, સકરકંદ, વગેરેને એમ કરે છે, પણ એમ કરવાથી એ તરકારી માહેલું મુખ્ય સ્ટાર્ચનું તત્વ પાણીમાં નીકળી જાય છે, ને એમ કરવાથી શરીરનાં બંધારણને માટે જે ઉપયોગી તત્વ ખોરાકમાં સમાયલાં છે તેનો નાશ થાય છે, માટે તેમ નહિ કરતાં એવી તરકારી વાપરતી વખતેજ તેને છોલીને વાપરવી, તેમજ ચાવલ કે કોઇ પણ તરકારી બાફવામાં તે ચીજ બફાઇ રહે તેટલુંજ પાણી નામવું, વધારે પાણી નામવાથી તે ચીજ બફાઇ રહેતાં વધારાનું પાણી કાઢી નાખવું પડે છે, કે જેમ કરતાં તે પાણીમાં કેટલાક અગત્યના તત્વો ઓગળી જાય છે, ને તેને ફોકટનાં કાઢી નાખવાં પડે છે, માટે તેમાં ઘટે એટલુંજ પાણી નામવું.

ગોસ, મરઘી ચેરવવાની રીત.

ગોસ, મરઘી વગેરેને ચડતાં ઘણો વખત લાગે છે, તેથી તેની નીચે એકદમ મોટું બળતું રાખવું નહિ, તેમ કરતાં તે ચેરવવા માટે નાખેલું પાણી

જલદી બળી જાય છે, ને ગોસ ચરવામાં કાચું રહી જાય છે, માટે તેને સાધારણ મધ્યમ બળતું રાખીને ચેરવવું. ગોસ, મરઘી વગેરેને કોલસાના અંગારપર ચેરવેલું વધારે સ્વાદિષ્ટ થાય છે. ગોસ નહિ ચર્યું હોય તો તેમાં ઠંડુ પાણી નહિ નામતાં ગરમ પાણી રેડવું.

મીઠાઇ, વસાણા, વગેરે પકવાન માટે ખાંડનો શીરો.

મીઠાઇ, વસાણા, વગેરે પકવાનોમાં જ્યાં ખાંડના શીરાની જરૂર પડે છે, તેમાં ખાસ સંભાળ રાખવાની જરૂર છે. શીરો થયો છે કે નહિ તે જાણવાની બરાબર સમજ વગર પકવાનો બગડી જવાનો સંભવ રહે છે. જ્યાં સાધારણ શીરો લખ્યો હોય, તેમાં ખાંડમાં પાણી નામ્યા પછી ઉપર થોડા ખડખડ કકડા આવે, ને ચમચ પર જરા તે સીરો લઇ આંગળીએ દાબી જોવું, જો બેઉ આંગળીઓ વચ્ચે તાર નીકળતા નહિ જણાય, પણ સાધારણ જરા ચીકાશ જેવું લાગે તો તે સાધારણ શીરો સમજવો. ટાઇટ કે કઠણ શીરો બનાવવો કરીને લખ્યું હોય, તો ઉપલા શીરા કરતાં વધારે વખત તેને ચુલા પર રાખવો. ચમચ પરથી રેડી જોતાંજ તે ઘટ થયલો માલમ પડે, ને આંગળીએ દાબી જોતાં તેમાંથી તાર નીકળતા માલમ પડે, તો તે ટાઇટ શીરો થયલો સમજવો. તૉફી વગેરેમાં એથીબી વધારે ટાઇટ શીરાની જરૂર પડે છે. તેને માટે રકાબીમાં જરા પાણી લઇ તેમાં શીરાનું ટીપું નાખી જોવું, જો તે ટીપું પાણીમાં છુટું પડીને ગોળીની માફક બંધાઇ જાય, તો તે સખત શીરો થયલો સમજવું. ઘણુંખરૂં એવા શીરાના પકવાનો બનાવવામાં પ્રેકટીસની ઘણી જરૂર છે. શરૂઆતમાં જો અનુભવ વગર તે બગડી જાય તો તેથી બનાવવાની રીત ખોટી છે એમ નહિ સમજવું. ઘણી વેળા બાહોશ માણસોથીબી મેસુર, ગોળપાપડી વગેરે ચીજો બગડી જાય છે, પણ વારંવાર કર્યાથી અનુભવથી તેની સમજ પડે છે.

કેક, પુડીંગ, પાઇ વગેરે માટે સૂચના.

કેક, પુડીંગ વગેરે ચીજો ઠંડી પડ્યા પછીજ તેના ડીશ કે મોલ્ડમાંથી કાઢવી. ગરમ કાઢવાથી ચુંથાઇ જાય છે.

ક્રીસ્ટમસ કેક કે બીજાં મોટાં કેકો બનાવીને તરત ખાવાના કરતાં, એક દીવસ આગમજથી બનાવી પછી બીજે દીવસે ખાવાથી તે વધારે ટેસ્ટદાર થાય છે.

બ્લાંમાંશ, જેલી વગેરે બંધાયા પછી તેને મોલ્ડમાંથી જો પ્લેટમાં કાઢવું હોય, તો કાઢતાં ભાંગી નહિ જાય તેટલા માટે એક તપેલીમાં ફુકું પાણી કરી, તેમાં અરધી મિનિટ તે મોલ્ડ બોળી રાખવાથી અંદરનું આખું નીકળશે. મોલ્ડમાં બ્લાંમાંશ કે જેલી ભરતી વખતે તે મોલ્ડને ઠંડા પાણીથી ધોવું.

સ્પંજ, ક્રીસ્ટમસ વગેરે કેક બનાવવામાં ઈંડાં, માખણ ને ખાંડને એકસરખા હાથે ઘણોવાર સુધી ખુબ ડોહવવું પડે છે, જેમ ઘટ મેળવણી થશે તેમ કેક હલકું થશે. પણ છેલ્લાં આટો મેળવતી વખતે તેને જોરથી ઘુંટવું નહિ, તેમ કરતાં કેક ભારી થશે, માટે અળગે હાથે આટો મીકસ થાય તેટલુંજ મેળવવું.

સફેદી ચઢાવવી હોય તો સફેદીનું વાસણ કે કાંટો યા એગબીટર પાણીના ભીનાશ વગરનાં કોરડાં હોવાં જોઇએ. તેમજ સફેદીમાં જરાબી દાળનો ભાગ હોવો નહિ જોઇએ, જેથી સફેદી ચઢશે નહિ.

ભઠ્ઠીને તેની અંદર વાસણ મુકવા અગાઉ થોડોવાર તપાવવી જોઇએ. તેમાં મુકેલું થયું છે કે નહિ તે જોવા તેને વારંવાર ઉઘાડ બંધ નહિ કરવી, કારણ કે heat (ગરમી) બહાર નીકળી જશે, ને પુડીંગ, પાઇ વગેરે જે ખીલવા આવ્યું હશે તે બેસી જશે. માટે તેના વખતના સુમાર પછીજ જોવું. જો નીચેથી દાઝેલું ને ઉપરથી નરમ લાગે તો ભઠ્ઠીમાં સળીઆની જાળી આવે છે, તેને જરા ઉપર લઇ જવી, ને પતરાંની self આવે છે તેને વાસણની ઉપરથી નજદીકમાં લાવવી. ઉપરનું થઇ ગયલું હોય ને નીચેનું કાચું લાગે તો self ને બહાર કાઢી નાખવી, ને જાળીને જરા નીચે લાવવી.

કેક થયું છે કે નહિ તે જોવા માટે કંઇ સોઇ સળી કે પાતળો લોઢાંનો સળીયો તેમાં નીચે સુધી ખોસી જોવો. જો સળીયાને બહાર કાઢતાં તે પર કંઇ વળગેલું જણાય તો જાણવું કે હજી નીચેથી કાચું છે, ને સળીયા પર કંઇ વળગેલું નહિ હોય તો બરાબર થયલું સમજવું.

સાંધણા, પોપટજી વગેરેની સમજ.

સાંધણા, પોપટજી વગેરેમાં તાડી જેમ ચઢાઉ હશે તેમ જલદી ખીલશે. એક વખત ખીલીને અંદર નાકાં પડે ત્યારે તરત કરી નાખવુ, નહિ તો ખીલીને બેસી જશે.

ચોખામાં પાણી નાખવા લખેલું હોય, તેને માટે એટલું ધ્યાનમાં રાખવું કે જુના ભરી રાખેલા ચોખામાં પાણી વધુ ખપે છે. તેટલુંજ પાણી

જો નવા ચોખામાં નાખ્યું હોય, તો તે ઘણાજ પોચા થઇ જાય છે, માટે ચોખાની જાત જોઇને પાણી નાખવું. વળી એક ટીપરી કે એક શેરે જેટલું પાણી નાખવા કહ્યું હોય, તેજ રીતે વધારે ચોખા જેમકે બે શેર, ત્રણ શેર, રાંધવા હોય, તો તેમાં તેના પ્રમાણ મુજબ પાણી નહિ નાખવું, પણ જરા ઓછું નાખવું, કારણ સામટા ચોખા જલદી ચડી જાય છે, ને પાણી બળ્યા વગરનું રહી જાય છે.

કાંદા, ફ્રેન્ચબીન વગેરે આંગળાં વચ્ચે પકડીને કાપવાથી આંગળાંપર કાપ પડી તે બેડોળ દેખાય છે, માટે તેને આરણ્યા યા પાટલાપર મુકીને કાપવાની આદત રાખવી.

માપ તોલની સમજ.

હાલ કેટલોક વખત થયો આપણી સરકારે જુના શેરના માપમાં, તેમજ દૂધ વગેરે પ્રવાહી ભરવાના શેર માપમાં કેટલોક ફેરફાર કીધો છે. આગળ ૪૦ શેરનો મણ ગણાતો હતો, તેને બદલે હાલમાં ૨૮ રતલનો મણ ગણાય છે, એટલે જુના **શેર** કરતાં રતલનું **તોલ** આવે છે, ને તેજ તોલનું માપ સઘળે ચાલુ થયું છે, ને શેરનું માપ કાઢી નાખવામાં આવ્યું છે. (આગળનો શેર ૨૮ તોલાનો, જ્યારે હાલનો રતલ ૪૦ તોલાનો થાય છે.) આ નવી ચોપડીમાં પણ ફેરફાર કરીને સઘળે નવા ચાલુ કીધેલા રતલનુંજ માપ લખવામાં આવ્યું છે. રતલ અથવા પૌંડના માપથી ઉતરતું માપ તે ઔંસનું ગણાય છે. એક રતલ અથવા પૌંડના ૧૬ ઔંસ થાય છે. વાંચકોની વાકેફીને લીધે આટલી વાત જણાવવી અગત્યની છે, કે આ ચોપડીમાં જુના ૧ શેરને બદલે નવું માપ લગભગ ૦।।। રતલ, જુના ૦।।। શેરને બદલે લગભગ ૦।। રતલ, જુના ૦।। શેરને બદલે લગભગ ૬ ઔંસ, જુના પાશેરને બદલે લગભગ ૩ ઔંસ, ને જુના નવટાંકને બદલે લગભગ ૧।। ઔંસનું માપ લખવામાં આવ્યું છે.

ચાલુ વાનીઓ રાંધવામાં આટો, રવો, ખાંડ વગેરે થોડી ચીજ તોલવામાં વારંવાર ત્રાજવું લઇ ઔંસથી તોલવું કંટાળાભર્યું થઇ પડે છે, જે માટે કેટલીક ચીજો ચમચાના અડસટાથી લેવાનું સહેલું પડે છે. તેથી તેનો અડસટો નીચે મુજબ આપ્યો છે:—

૧ ઔંસ ખાંડ તે ભરેલો ૧ મોટો ચમચો **(1 Table Spoon).**

૧ ઔંસ આટો તે ૨। નાના ચમચા **(2¼ Desert Spoon).**

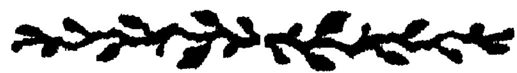
૧ ઔંસ મેડો તે ૨॥ નાના ચમચા (2½ Desert Spoon)

૧ ઔંસ રવો તે ૨ નાના ચમચા (2 ,, ,,).

૧ ઔંસ માખણ તે ૧ નાનો મચચો (1 ,, ,,)

અહીં આટા, મેડા ને રવાનું જે ચમચાથી ભરવાનું માપ આપ્યું છે તે ચમચો ભરવામાં પણ ફેર પડે છે, માટે તે એવી રીતે ભરવો કે પહેલાં એકદમ ઉપસેલો ભરી પછી ચમચાનો દાંડો જરા ઠોકવો. એ રીતે ચમચા વડે ભરવાથી માપ લગભગ ગણત્રી પ્રમાણે બરાબર આવશે. સહેજ નજીવો ફેર પડવાથી વાનીમાં કંઇ ઘણો ફેર પડતો નથી.

૧ મોટો ચમચો (Table Spoon) બરાબર બે નાના ચમચા (Desert Spoon) થાય છે, ને બે ચાની ચમચી (Tea Spoon) બરાબર ૧ નાનો ચમચો (Desert Spoon) થાય છે. દૂધ, તેલ વગેરે ભરવામાં પાશેર કે શેર લખ્યું હોય, તે દૂધ ભરવાના પાશેરાથી માપવું. એ માપ ભરવાનો પાશેર પણ હાલમાં મોટો કરવામાં આવ્યો છે, ને તે નવાંજ માપના હિસાબ પ્રમાણે અહીં માપ લખવામાં આવ્યાં છે.



ઇંગ્લીશ વાનીઓ માટે થોડીક સૂચના.

ઈંગ્લીશ વાનીઓમાં તોલ જોખને માટે, રતલ, ઔંસનું માપ આવે છે, તેને ચમચાના અડસટા પ્રમાણે લેવાની સમજણ આગળ શરૂઆતમાં આપી છે.

ઇંગ્લીશ વાનીઓમાં વપરાતાં વાસણ:—સાધારણ તપેલી, ઢાંકણ, ખુમચા વગેરે વાસણ ઉપરાંત નીચલાં વાસણોનો અવારનવાર ખપ પડે છે:—

કેક કે બ્લાંમાંશને માટે નાના મોટા સાદાં યા નકસીના મોલ્ડ, તાર્ટ-લેટસનાં નાનાં મોલ્ડ, એગબીટર, લાકડાંનો ચમચો, લાકડાંનું જાડું ગોળ વેલણ, ફ્રાઈંગપેન, પેટીપૅન, કોડીનું બોલ, આઇસક્રીમનું મોલ્ડ, ખીમો કે બદામ પીસવાનું મશીન, આઇસીંગ બનાવનાની સીરીંજ, ફ્લેટ ડીશો, વગેરે વાસણોનો ખપ પડે છે. એ વાસણો માર્કેટની ક્રોકરી વેચનારની દુકાનેથી તેમજ લોહાર ચાલમાંની કેટલીક દુકાનેથી મળી શકશે. વળી આટો મસળવા માટે એક માર્બલના પત્થરની ટેબલ હોય તો વધારે સારૂં.

ઘણુંખરૂં ઈંગ્લીશ કેક, પેસ્ત્રીની વાનીઓ બનાવવામાં માખણ, ઈંડાં, ખાંડ ને મેંડો વપરાય છે, તે ઉપરાંત–આઇસીંગ્લાસ, જીલેટીન, ક્રીમ, આઇસીંગ શુગર, મોઅર્સ જૅલી, જુદી જુદી જાતની ક્રીસ્ટલાઇઝડ ફ્રુટ, પ્રીઝર્વ્ડ ફ્રુટ, ગોલ્ડન સીરપ, જાત જાતના એસન્સ, ચીઝ, મેકેરોની, હેમ, બેકન, વુસ્ટર સૉસ, ઑલીવ ઑઇલ, બેકીંગ પાઉડર, ક્રીમ ઓફ તાર્ટર, કોચીનલ ને બીજા કલર, જામ વગેરે વપરાય છે. એ સર્વ ચીજો કોઇ પણ પ્રોવીઝન સ્ટોર્સમાંથી મળી શકશે.

આઇસીંગ્લાસ ને જીલેટીનનું પેકેટ બરાબર ૧ ઔંસનું આવે છે, તે હિસાબે જ્યાં ૦॥ ઔંસ લખ્યું હોય ત્યાં ૦॥ પેકેટ વાપરવું. જીલેટીનના ૧ ઔંસના પેકેટ ઉપરાંત તેના છુટાં શીત્સ આવે છે, જેનું ૧ પૌંડનું આખું પેકેટ કે છુટક પણ મળે છે. ૧ ઔંસ જીલેટીન જ્યાં વાપરવું હોય ત્યાં તેવાં સાડા પાંચથી ૭ શીત્સ લેવાં.

હૅમ, બેકન જેને નહિ ગમે, તે નહિ વાપરે તો પણ ચાલે.

કેક પેસ્ત્રી બનાવવામાં આટામાં મોટે ભાગે ઘઉંનો મેંડોજ વપરાય છે, કે જેના રતલી કે ૦॥ રતલી પેકેટ આવે છે. કોઇજ વેળા રવો કે કદાચજ ચોખાના આટાનો ખપ પડે છે.

તીખું ખાનારને ઈંગ્લીશ વેજીટેબલ કે ગોસ, મચ્છીની વાનીઓ ફીક્કી લાગે છે, જો કે તન્દુરસ્તીને માટે ફાયદાકારક છે, તે છતાં જેને જોઈએ તેણે મરી, મરચાં વગેરેનું પ્રમાણ જરા જાસ્તી લેવું.

ક્રીમ નાખવાનું જ્યાં લખેલું હોય, ત્યાં મોટી ડેરીમાં જે ક્રીમ બનાવે છે, તે મંગાવીને વાપરવી. જાતજાતના બ્લાંમાંશ, આઇસક્રીમ તેમજ બીજી વાનીઓમાં એ નાખવામાં આવે છે, એથી તે વાનીઓનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે. સાધારણ વપરાશને માટે એ ક્રીમને બદલે દૂધપરની તાજી મલાઇ નાખે તો પણ ચાલે.

ક્રીમને ઘણો વખત રાખવાથી તે બગડી જાય છે, માટે સાંજે વાની બનાવવા માટે તે છેક સવારથી મંગાવવી નહિ. એ ક્રીમ પૌંડ કે તેથી થોડી ચાર ઔંસ, છ ઔંસને હિસાબે કાગળના બનાવેલા ગ્લાસોમાં ડેરીમાંથી મળે છે. મુંબઇમાં તે કોટમાં પેરીશ્યન ડેરીમાં બનાવવામાં આવે છે.

કેકપર આઇસીંગની તરાંહ કરવા માટે તેની સીરીંજ આવે છે, ને તેને જુદી જુદી તરાંહવાળી ખોલીઓ પોવામાં આવે છે. આઇસીંગ શુગરની મેળવણી તૈયાર કરી, તેને સીરીંજમાં ભરી, જુદી જુદી ખોલીઓ પોઇ દાબવાથી રોઝ, સ્ટાર વગેરે જુદી જુદી તરાંહ પડે છે. પણ એ નહિ વાપરતાં સાદી રીતે આઇસીંગની તરાંહ કરવી હોય, તો સફેદ જાડું કાગળ લઇ તેને પડાની માફક વાળી તેમાં મેળવણી ભરવી, ને અણી આગળનો ભાગ જરા કાપી નાકું પાડવું. પછી તેને એક હાથે પકડી બીજે હાથે તે કાગળ દાબતાં જઇ જેવી તરાંહ પાડવી હોય તેમ ફેરવતાં જવું. પડાની અણીવાળો ભાગ કેકની સપાટીથી જરાક ઉંચે રાખી તરાંહ પાડવી. થોડીક પ્રેકટીસ પછી એ રીતેબી મઝાની તરાંહ થશે.



સ્વાદિષ્ટ વાની સંગ્રહ.

અથવા

ઘરગતુ પકવાનો બનાવવાનું પુસ્તક.

તરકારીની વાનીઓ.

કટલેત્સ ગુવારશીંગના.

ાાા રતલ ગુવારશીંગ	ાાા ચમચી મીઠું	૧ ચમચી ભરી ખાંડ
૩ કાંદા	૨ ચમચા ઘી	૩ ચમચા ભરી સરકો
થોડી કોથમીર	૧ આદુનો ટુકડો	૩ ઈંડાં
૫–૬ લીલાં મરચાં	૧ કોપરાંનો ટુકડો	પાંઉનો ક્રસ્ટ

વાસી પાંઉને અંગારે ભુંજી છુંદી તેનો ક્રસ્ટ કરવો, કાંદા છુંદણાના કાપવા, કોથમીર મરચાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. આદુને કોપરાંની સાથે પીસવું. ગુવારશીંગમાં ૩ કપ પાણી રેડી નરમ બાફવી. પછી તેના વાખ કાઢવા.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં ગુવારશીંગ ને કાપેલાં કોથમીર મરચાં નાખવાં. પછી પીસેલું આદુ ને કોપરૂં નાખવું, ને મઝાનું લાલ થાય કે મીઠું, ખાંડ ને સરકો મીક્સ કરી તે રેડવું, ને સુકું થાય કે ઉતારી એ બધાંને પાટા ઉપર પીસવું. પીસેલાંમાંથી એકેક ગોળો કાઢી તેને પાંઉનાં ક્રસ્ટમાં મુકી લંબગોળ આકારે થાપી કાઢવા. એ પ્રમાણે બધા તૈયાર કરવા. ઈંડાંની સફેદી ને દાળ છુટી પાડી, સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળી, મીક્સ કરવી. પછી તૈયાર રાખેલા કટલેત્સ એક પછી એક અંદર બોળવા. ઘી કકડાવી તેમાં નાખી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

કટલેત્સ ફ્રેન્ચબીનના.

ાા રતલ ફ્રેન્ચબીન	૬ ઔંસ ઘી	થોડી કોથમીર
૨ કાંદા	૨ ચમચા ચણાનો આટો	૧ આદુનો ટુકડો
ાા ચમચી હળદ	ાા ચમચી મીઠું	૩ ઈંડાં
ાાા ચમચી ધાણાજીરૂં	ાા ચમચી મરચાંની ભુકી	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ

ફ્રેન્ચબીનના વાખ કાઢી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી, બે ચમચા ઘીમાં બદામી તળી કાઢી પાટા ઉપર પીસવી, પછી કાંદા, હળદ, ધાણાજીરૂં, મીઠું, કોથમીર, મરચાંની ભુકી, આદુનો બારીક મસાલો પીસી તે ફ્રેન્ચબીનમાં ભેળવો. સાથે ચણાનો આટો તથા એક ઇંડાંની દાળ ભેળવી. એ બધું મીકસ કરી તેમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટી ગોળ આકારના થાપી બધા તૈયાર કરવા. ઇંડાંની સફેદીને દાળથી છુટી પાડી, સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળી મીકસ કરવી. તે મેળવણીમાં કટલેત્સને બોળી, ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા.

કવાબ કોપરાંના.

૨ નાળિયેર	૧ ચમચી હળદ	૦॥ ઝુડી કોથમીર
૬ ઔંસ ઘી	૦॥ ચમચી મરી	૧ કડો લસણ
૯ લીલાં મરચાં	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ આદુનો ટુકડો
૧ ચમચી ભરી મીઠું	૩ કાંદા	૫ ચમચા ચણાનો આટો

ઘી તથા ચણાના આટા સિવાય બાકીના બધા મસાલાને નાળિએરની સાથે ઘણોજ બારીક પીસવો. પછી તેમાં ચણાનો આટો મીકસ કરવો. મીશ્રણમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી કવાબની માફક ગોળ કરવો. બધાં મીશ્રણમાંથી એજ પ્રમાણે કવાબ કરી, ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળી કાઢવા.

ખાટા મીઠા વાલ.

૦॥ ટીપરી મીઠા ઘોંટ વાલ	તજનો ટુકડો	૦॥ ચમચી હળદ
૩ ચમચા મીઠું	૧ મોટો ચમચો ઘી	૭–૮ લવંગ
૪ કાંદા	૦॥ ચમચી મીઠું	૭–૮ એલચી
૧ આદુનો ટુકડો	૬ લાલ સુકાં મરચાં	૧ ચમચી ધાણાજીરૂં
૮ કડી લસણ	૧ નાનો ગોળનો ગાંગડો	...
૦॥ ચમચી જીરૂં	૧ મુઠી આમલી	...

આદુ, લસણ, જીરૂં, તજ, મરચાં, હળદ, લવંગ, એલચી, ને ધાણાજીરાંનો મસાલો બારીક પીસવો.

આમલીને એક કપ પાણીમાં ભીંજવવી ને પછી તેને ચોળીને ડોહરૂં કાઢવું, ને તેમાં ગોળ ભીંજવવો.

મીઠાં તેલને કકડાવી તેમાં ઘી નાખી, ૨) કાંદાને વઘારના કાપી તેમાં બદામી તળવા. પછી પીસેલેા મસાલેા તથા મીઠું નાખવું. મસાલેા સહેજ ભુંજાય કે ૫-૬ કપ પાણી રેડવું. ૨ કાંદા કાપેલા નાખી પાણીને ખુબ જોશ આવે કે તેમાં વાલને ધેાઇ તે નાખવા. જ્યાં સુધી ચડે ત્યાં સુધી ઢાંકણુ પર પાણી આપવું. ચડે કે ગેાળ આમલીનું ડેાહરૂં નાખવું, ને ૦ાા કપ જેટલી એવી રહે કે ઉતારવું.

ગ્રીનપીસના ઘુંઘરા.

૧ાા રતલ વટાણાની શીંગ	૨ કાંદા	૦ાા ચમચી હળદ
૦ા રતલ સકરકંદ	૦ા રતલ માનનું ઘી	૦ાા ચમચી મરચાંની ભુકી
૦ા રતલ પટેટા	૧ શેર તળવાનું ઘી	૩ ચમચા સરકેા
૭-૮ મરચાં	૨ ચમચી મીઠું	૧ ટીપરી મેંદેા
થેાડી કેાથમીર	૦ાા ચમચેા ખાંડ	૧ાા ટીપરી રવેા.

વટાણાની શીંગને છેાલી દાણા કાઢવા. પટેટા, સકરકંદ સમારી ઘણાજ ઝીણા ટુકડા કાપવા. કેાહમીર મરચાં કાપવાં. છુંદણાનેા કાંદેા કાપવેા.

એક ચમચા ઘીમાં વટાણાના દાણા તળી, તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી નરમ ચેડવવા.

ત્રણ ચમચા ઘીમાં પટેટાને બદામી તળવા. એક ચમચી મીઠામાં ૧ ચમચેા પાણી રેડી, તે એાગળે ને તેમાંથી એક ચમચી પાણી તળેળા પટેટા ઉપર નાખી, ફેરવી પછી કાઢી લેવા. એ પ્રમાણે સકરકંદનેભી તળી મીઠાંનું પાણી છાંટી ઉતારી બંને ભેળી દેવું.

એક ચમચા ઘીમાં છુંદણાના કાંદાને બદામી તળી, તેમાં કાપેલી કેાહમીર, ને મરચાં નાખી ફેરવવું, પછી હળદ ને મરચાંની ભુકી નાખવી. તેમાં તળેલી તરકારી વટાણાના દાણા નાખવા. સહેજ ભુંજાય કે સરકેા ને ખાંડ નાખી, તદન સુકી થાય કે ઉતારી ટંડી પડવા દેવી.

રવામાં ચમચેા ઘી તથા ૧ ચમચી વાટેલું મીઠું નાખી પાણીથી નરમ બાંધવેા.

માનના ઘીને ખુબ મથી તેમાં મેંદા નાખી માનનેા ગેાળેા કરી પાણીમાં મુકવેા.

રવાનો મોટો રોટલો વણી તેપર મેડાના માનનું પડ કરી, જરા ઉપર મેડો ભભરાવી, ગોળ પીંડ વાળી દેવી. તે પીંડમાંથી એક લીંબુ જેટલો નાનો ગોળો કાઢી, તેની જાડી પુરી વણવી, તેની ઉપર બરાબર વચમાં એક ચમચો ભરીને તરકારીની મેળવણી મુકી, તે પુરીનો બીજો છેડો ઉપર લાવી વાળી દેવો, જેથી ચપટાંના જેવો આકાર બનશે. એ ફરતી કિનારીને આંગળીથી અંદર દાબી વળ આપવો. (જેમ મલાઇના ખાજાંમાં આવે છે તેમ) પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે દજન ઘુંઘરા બનશે.

ભરત વેંગણાંનું.

૦॥ રતલ દહીં	૬–૭ લીલાં મરચાં	૧ ઝુડી લીલું લસણુ
૨ ચમચા ઘી	થોડી કોથમીર	૧ ઝુડી લીલા કાંદા
૨ મોટાં વેંગણાં	૦॥ ચમચી જીરૂં	૧ કટકો આદુ
૨ કાંદા	૧ ચમચી મીઠું	૭ કડી લસણ

વેંગણાંને સમારી ઓરીઆં કરી, ધોઇ અંદરથી બી કાઢવાં, એક ચમચા ઘીને કકડાવી તેમાં જીરાંને ભુંજવું, તેમાં વેંગણાં તથા મીઠું નાખી, ઢાંકણ પર પાણી આપવું, ને ગરમ થાય કે અંદર નાખી, બીજું પાણી આપી ધીમી આંચે નરમ થવા દેવાં. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

વઘારના કાંદા કાપવા. આદુ લસણ સમારી ઝીણું કાપવું. લીલું લસણ તથા કાંદાને પણ છોલી ઝીણા કાપવા. કોથમીર કાપવી. મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

બાકીના ઘીમાં કાપેલો વઘારનો કાંદો સહેજ બદામી થાય કે લીલું લસણ ને લીલા કાંદા નાખવા. જરા લાલ થવા આવે ને કાપેલું આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં નાખવાં ને એ મસાલો જરા ભુંજવો. વેંગણાં નરમ થાયને છુંદી કાઢવાં. પછી ઘી સાથેજ મસાલો વેંગણાંમાં ભેળવો. જરા વારે ચુલેથી ઉતારી તેમાં દહીં મીકસ કરવું, ને જરા વાર ચુલે મુકી ગરમ થાય કે ઉતારી પાડવું. કકડો આવવા દેવો નહિ કેમકે દહીં ફાટી જશે.

ઇંડાંની વાની.

ઇંડાં ભુંજેલાં.

૧ રતલ ગોસ	૭ કડી લસણ	૦ાા ચમચી મરી
૧ કાંદો	૧ ચમચો ઘી	૫ ઇંડાં
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી મીઠું	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ

ગોસને સમારી કાપી ધોવું. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો. વઘારનો કાંદો કાપવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, આદુ લસણનો મસાલો નાખી ફેરવી, તેમાં ગોસ તથા મીઠું નાખવું. ગોસ તતરે ને બદામી રંગનું થાય કે ૭-૮ કપ પાણી રેડવું. ગોસ ચડે ને ૧ કપ ગ્રેવી રહે કે ઉતારવું, ને ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી માંસને ટુપી તેનો રેસો કરવો.

એક નાની ડીશમાં ગોસની ગ્રેવી નાખી તે પર અર્ધો ગોસનો રેસો પાથરવો. તેની ઉપર ઇંડાં ભાંગી ફરતાં રેડવાં. પછી બાકીનો રેસો પાથરી, ઉપર મરી તથા પાંઉનો ક્રસ્ટ ભભરાવી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં, યા તો તળે ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવાં.

માછલીની વાનીઓ.

અંબારપર ઇંડાં.

૧ નાની રકાબી સમારેલી અંબાર	૩ કાંદા	૫-૬ મરચાં
૩ ઇંડાં	૦ાા ચમચી જીરૂં	૦ાા ઝુડી કોથમીર
૨ ચમચા ઘી	૦ાા ચમચી હળદ	૬ કડી લસણ
૩ ચમચા મીઠું તેલ	૦ાા ચમચી ધાણાજીરૂં	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ પુરતો
૩ તળવાનાં કેળાં	૧ાા ચમચી મીઠું	૨ ચમચા સરકો

૧ ચમચો Worchester Sauce

અંબારને ધોઇ ૧ાા ચમચી મીઠું નાખી આથી રાખવી. કોથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરાંને છુંદીને મસાલો કરવો. કાંદા કાપવા, કેળાંની પાતળી કાતરી કરવી.

બે ચમચા ઘીમાં તે કાતરીઓ તળી કાઢવી. લોઢીપર ૩ ચમચા મીઠું તેલ કકડાવી તેપર અંબાર તથા કાપેલા કાંદા નાખી તેપર ઢાંકણુ ઢાંકવું, ને અવારનવાર ફેરવ ફેરવ કરવું. અંબાર લાલ થાયને પીસેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીરૂં તથા કેળાંની કાતરી નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઈંગારે ઢાંકી રાખવું. જરાવારે બે ચમચા સરકો ને એક ચમચો સૉસ નાખી ફેરવવું. ઈંડાંની સફેદી નરમ ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળવી. અંબારને પહોળી બરાબર પથરી તેપર થોડો પાંઉનો ક્રસ્ટ ભભરાવવો, ને તેની ઉપર ઈંડાંની મેળવણી ફરતી રેડી ને ઢાંકણુ ઢાંકવું. જરા વારે બંધાય ને ઉતારવું.

કોલમીના કવાબ.

૨૦ થી ૨૫ મોટી કોલમી	૪ કડી લસણ	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં
૪ લીલાં મરચાં	૧ કાંદો	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી
કોથમીર	૧ ચમચો સરકો	૧ ચમચો ચણા
૧ ચમચી મીઠું	૦॥ ચમચી હળદ	૬ ઔંસ ઘી

કોલમીના કોટલાં કાઢી, ડોકાં કાપી, સમારી ખુબ ધોઇ મીઠું દઇ રહેવા દેવી. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

કોથમીર, મરચાં, લસણ, કાંદો, હળદ, ધાણાજીરૂં, મરચાંની ભુકી ને ચણાનો બારીક મસાલો પીસવો. પછી કોલમીને જુદી પીસવી, ને તેમાં પીસેલો મસાલો તથા સરકો ભેળવો. એ મેળવણીમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી ગોળ દડા જેવો કરવો. એમ સઘળા તૈયાર કરી, ઘી કકડાવી ધીમી આંચે લાલ તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૪ કવાબ થશે.

કોલમીનો તતરેલો પાટીઓ.

૩ થી ૪ દજન મોટી કોલમી	નવટાંક આમલી	૦। ચમચી હળદ
૪ કાંદા	૧ ગોળનો ગાંગડો	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં
૭ કડી લસણ	૭–૮ સુકાં મરચાં	૦॥ ચમચી મીઠું
૦॥ ચમચી જીરૂં	જરા કોથમીર	નવટાંક મીઠું તેલ

કોલમીને સમારી ધોઇ મીઠું દેવું. કાંદાને વઘારના કાપવા. લસણ, જીરૂં, મરચાંને પીસવું. કોથમીર સમારી કાપવી.

મીઠાં તેલને લોઢી પર નાખી, કકડાવી તેમાં કોલમી ને કાપેલો કાંદો સાથે નાખવો, ને ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી અંગારે રાખવું. જરા જરા વારે ફેરવવું. કાંદાનું પાણી છુટી તેમાંજ કોલમી ચડી જશે. નહિજ ચડે તો કાંદો લાલ થવા આવે ને ૦॥ કપ પાણી રેડવું. ને કોલમી ફાટવા આવે કે છુંદેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીરૂં, ને કાપેલી કોથમીર નાખવી, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. આમલીમાં ૧ કપ પાણી નાખી તેનું ડોલરૂં કાઢીને ગાળી, તેમાં ગોળનો ગાંગડો પીગળાવી તે રેડવો, ને તળે ઉપર કરી જરા ઢાંકી રાખવું. પછી આમલીનું પાણી સુકાય ને ઉતારી પાડવું.

કોલમીનો ભુંજેલો સૉસ.

આશરે ૩ થી ૪ દજન મોટી કોલમી	૮ કડી લસણ	૧ ચમચી ખાંડ
૮ કાંદા	૧॥ ચમચા મીઠું	૬ ઔંસ ઘી
૮ મોટાં લીલાં મરચાં	૧૨ ઈંડાં	૧ ઔંસ માખણ
૨ ઝુડી કોથમીર	૦॥ નાનું પ્યાલું સરકો	...

પાંચ ઈંડાંને બાફી તે દરેકમાંથી ચચાર કટકા કરવા. કાંદા છુંદણના કાપવા. કોથમીર, મરચાં ને લસણને ઝીણું કાપવું. કોલમીને સમારી, ધોઇ તેમાં ૧ ચમચી મીઠું તથા થોડું પાણી નાખી બાફવા મુકવી. ચડે ને ઉતારવી. કાંદાને ઘીમાં બદામી તળી તે કાઢી લેવો. પછી તેમાં કોથમીર, મરચાં ને લસણનેબી તળવું. ત્રણ આખાં ઈંડાં ભાંગી તેમાં સરકો મેળવવો. પછી તેમાં તળેલો કાંદો, કોથમીર, મરચાં, લસણ એ બધું નાખી મેળવવું. તેમાં ૦॥ ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચી ખાંડ નાખવી. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ ઈંડાં–સરકાની મેળવણી અર્ધી નાખવી. તેની ઉપર બાફેલાં ઈંડાંનાં કટકાનું પડ કરવું. તેની ઉપર બાફેલી કોલમી, જો મોટી હોય તો બબે કટકા કરીને નાખવી, તેની ઉપર પાછું ઈંડાં–સરકાની મેળવણીનું પડ, તેની ઉપર બાકી રહેલાં અર્ધાં બાફેલાં ઈંડાંના કટકા મુકી તે ડીશને ૫–૭ મીનીટ ભઠ્ઠીમાં મુકવું. પછી બહાર કાઢી બાકીના ૪ ઈંડાંની સફેદી કઠણ ચઢાવી તે ઉપર ફરતી પાથરી જવી, ને દાળને દરેક ઈંડાંનાં કોટલાંમાંજ રાખી સફેદીની ઉપર કોટલાંમાંથી છુટી છુટી મુકવી, ને પાછું ભુંજવા મુકવું. દાળ કઠણ થાય ને બ્રાઉન રંગનુ પડ થાય ને ઉતારવું.

કોલમીનું ડીશ.

૨ દજન મોટી કોલમી	૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી મીઠું
૧ સુકાં કોપરાંનો કટકો	૦। રતલ ચીઝ	૧ ચમચો મેંડો
૧ ચમચી જીરૂં	૧ ચમચી સરકો	૧ નાની ઝુડી કોથમીર
૬ કડી લસણ	૩ મોટાં ટામેટાં	પાંઉનો ક્રસ્ટ
૬ ગોવેના મરચાં	૨-૩ તજના ટુકડા	૨ બાફેલાં ઈંડાં
૨ કાંદા	૫ લવંગ	૨ કાચાં ઈંડાં
૨ ઔંસ માખણ	૩ પટેટા	...

કોલમીનાં ડોકાં કાપી, કોટલાં કાઢી ધોઇ મીઠું દેવું. કોપરૂં, લસણ, જીરૂં, મરચાંનો મસાલો સરકામાં પીસવો. ટામેટાંમાં એક કપ પાણી, તજ, લવંગ નાખી બાફવાં. નરમ થાય કે છુંદી કાઢવાં ને ચાળણીથી રસ ગાળી કાઢવો. એક ચમચા મેંડામાં એક ફુલ્યું પાણી રેડી પાતળું કરવું.

ઘીમાં છુંદણાના કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી, તે મસાલો લાલ ભુંજાય, કે તેમાં ટામેટાંની ગ્રેવી, કોલમી, ને પાણીમાં મીક્સ કીધેલો મેંડો, તથા બે કપ પાણી રેડી કોલમી ચડે કે ઉતારવી. પટેટાને છોલી તેમાં બે કપ પાણી રેડી નરમ થાય કે કાઢી છુંદી કાઢવા. ને તેમાં ૦॥ ઔંસ માખણ તથા ૦। ચમચી વાટેલું મીઠું ભેળવું. ઈંડાં બાફી તેના ચાર ટુકડા કરવા, ને તે કોલમીમાં ભેળવા, સાથે કોથમીર કાપી નાખવી. ડીશને ૦॥ ઔંસ માખણ લગાડવું. તે પર કોલમીનું પડ કરવું. ચીઝને ખમણીને તેનો અર્ધો ભુકો કોલમીના પડ ઉપર નાખવો. તેની ઉપર પટેટાનું પડ કરવું. બે ઈંડાંને ડોહવી તેનું પડ કરવું. બાકીનું ચીઝ તેપર ભભરાવવું. ને ઉપર ક્રસ્ટનો ભુકો નાખવો, ને બાકી વધેલાં માખણને ક્રસ્ટ ઉપર છુટું છુટું મુકવું, ને ભુંજી કાઢવું.

ગરભ ને ગુવારશીંગનો પાટીઓ.

૦॥ રતલ ગુવારશીંગ	૧ નાની ઝુડી કોથમીર	૧ નાળિયેરની વાટી
૧ તાજી ગરભનો પાટ	૮ કડી લસણ	૧ મુઠ્ઠી જેટલી આમલી
૦। શેર મીઠું તેલ	૦॥ ચમચી જીરૂં	૧ નાનો ગાંગડો ગોળ
૨ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	૧ ચમચી મીઠું
૧૦ થી ૧૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ધાણાજીરૂ	...

ગુવારશીંગને અધકચરી બાફવી. પછી તેના વાખ કાઢી બબે કટકા કરવા. ગરભને ધોઇ તેના ટુકડા કરવા. લસણ, મરચાં ને જીરૂં પીસવું. નાળિયેરની વાટી ખમણી તેનું ૧ કપ દૂધ કાઢવું આમલીમાં એક કપ પાણી નાખી ચોળી કાઢવી. પછી ગાળીને તેનું ડોહરૂં કરવું. ૩ મોટા ચમચા મીઠાં તેલમાં બે કાંદા વઘારના કાપી બદામી તળવા. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખીને જરા લાલ કરીને તેમાં હળદ, ધાણાજીરૂં, મીઠું ને કાપેલી કોથમીર નાખીને જરા ફેરવી, તેમાં નાળીયેરનું દૂધ નાખવું. તેને જોશ આવે ને તેમાં ગુવારશીંગ, આમલીનું પાણી ને ગોળ નાખવો. ગરભને બે ચમચા તેલમાં જુદી તળી કાઢી, ગુવારશીંગમાં થોડો રસ રહે ને તેમાં ગરભ મુકવી. તેલ તરી આવે ત્યાં સુધી સુકી કરવી ને ઉતારવી.

સુકી ગરભ હોય તો તેને કટકા કરીને ગુવારશીંગની સાથેજ નાખવી, તેને તળવાની જરૂર નથી.

ગોવા કરી.

૨ દજન મોટી કોલમી	નવટાંક આમલી	૦। ચમચી આખી રાઇ
૧ નાળિયેર	આશરે ૧૭–૧૮ દાણા મેથી	૧૦ કાળાં આખાં મરી
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી મીઠું	૬ લવંગ
૦॥ કડો લસણ	૧ કાંદો	૧ તજનો ટુકડો
૮ સુકાં મરચાં	૦॥ ચમચો ઘી	૧ નાનો હળદનો ગાંઠયો
૦॥ ચમચો ધાણા	૧ ચમચી જીરૂં	...

કોલમીને સમારી ધોઇ ને મીઠું દઇ રાખવી, તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો. નાળિયેરને ખમણી, ૦॥ નાળિયેરમાં ૨ કપ પાણી રેડી તેનું દૂધ કાઢી, તેમાં આમલીને ભીંજવવી, થોડો વાર પછી આમલીને ચોળી તેનો છુંછો કાઢી નાખવો, કાંદાને ઝુંદણાનો કાપવો. બાકીના ૦॥ નાળિયેર સાથે સઘળો મસાલો બારીક પીસવો. ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલો મસાલો, તથા આમલી સાથનું નાળિયેરનું દૂધ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું. ગરમ થાય કે તેમાં મીઠાં સાથનીજ કોલમી નાખી દેવી. ધીમી આંચેજ મસાલા સાથેજ કોલમી ચડશે, ઢાંકણપર પાણી આપવું, કોલમી ચડે ને કરી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

તારાપોરી પાટચો.

૧૫ થી ૨૦ સુકા બુમલા	૦II ચમચી મીઠું	૦II કપ સરકો
૧૦ થી ૧૨ સુકાં મરચાં	૦II ચમચી હળદ	૧ ગોળનો ગાંગડો
૧ કડો લસણ	૧ ચમચી ધાણાજીરૂં	...
૧ ચમચી જીરૂં	૨ મોટા ચમચા મીઠું તેલ	...

બુમલા ધોઇ સાફ કરવા. મરચાં, લસણ, જીરૂં, હળદ, ધાણાજીરૂં ને મીઠું એ બધાને થોડા સરકામાં બારીક પીસવું. પછી એ મોટા ચમચા ભરી મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો લાલ કરવો. પછી તેમાં સાફ કીધેલા બુમલા આખા ને આખા મુકવા. બાકીના સરકામાં ગોળ પીગળાવી તે બુમલામાં નાખી બુમલા ચેરવવા, બુમલા ચડી રહે તેમજ સરકો સુકાઇ જાય ને ઉતારવું.

આ પાણી વગરનો પાટચો આઠ દિવસ સુધી રહી શકશે.

પાંદડાંમાં વીંટાળેલી ભુંજેલી માછલી.

૨ છમણા	૨ લીલાં કોપરાંના કટકા	૧ ચમચી મીઠું
૨ નાના ચમચા ઘી	૦II કડો લસણ	૧ ગાંગડો ગોળ
૭ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી જીરૂં	૩ કેળનાં પાંદડાં
૦II ઝુડી કોથમીર	૧ મુઠી આમલી	...

છમણાને ધોઇ સમારી, કટકા કરી મીઠું લગાડવું. કોથમીર, મરચાં, લસણ, જીરૂં, કોપરૂં, આમલી, ગોળ ને ૧ ચમચી મીઠું એ બધાંને બારીક પીસવું. પછી તે મસાલો થોડો છમણાના ડોકામાં કાપ મુકી તેમાં ભરવો. ને થોડો બધી કટકીઓને બેઉ પડે બરાબર ચોપડવો. કેળનાં પાંદડાંનો વચમાંનો દાંડો કાઢી ધોઇ, લુછીને ચુલા પર જરા ઉંચેથી પકડી તાપ દેખાડી ફેરવ ફેરવ કરવું, જેથી પાંદડાં નરમ થશે. પછી એક પાંદડાંમાંથી ચાર ટુકડા કરી તે પર જરા ઘી લગાડવું, પછી તેમાં પેલી મસાલો લગાડેલી માછલીની એકેક કટકી મુકી, પાંદડું આસપાસથી વીંટાળી દોરાએ બાંધી લેવું. એક ખુમચાને જરાક ઘી લગાડવું. પાંદડાંમાં વીંટાળેલી માછલીની કટકીઓ ઉપર થોડું ઘી નાખી, તેમાં બધી કટકીઓ ગોઠવીને મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવી. જરા નરમ થાય ને કાઢવી.

માછલીના કટલેત્સ.

૧ છમણો	ાા ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ ચમચો Worchester Sauce
૧ પટેટો	થોડી કોથમીર	
૧ ઈંડું	૬ ઔંસ ઘી	પાંઉંનો ક્રસ્ટ
આદુનો નાનો ટુકડો	૧ ચમચી મીઠું	...

વાસી પાંઉંને ઈંગારે ભુંજી તેને છુંદી ભુકો કરવો. કોથમીર ઝીણી કાપવી. પટેટો બાફીને પીસી કાઢવો. આદુ ઝીણું કાપવું.

છમણાને સમારી, આટો દઇ ધોઇ કાઢીને મીઠું દેવું. પછી તેને ાા કપ પાણીમાં બાફવા મુકવો. સાથે કાપેલું આદુ નાખવું. છમણો બફાયને તેમાંથી તેના કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખી માંસનો ઝીણો ભુકો કરવો. પછી તેમાં પીસેલો પટેટો નાખવો. તેમાં એક ઈંડું આખું ભાંગીને નાખવું, તથા મરચાંની ભુકી, કાપેલી કોથમીર ને એક ચમચો સૉસ નાખવો, ને તે બધાંને બરાબર મીકસ કરવું. પછી તેમાંથી થોડો થોડો ભાગ લઇ કટલેત્સને આકારે થાપી, પાંઉંના ક્રસ્ટમાં કે ગમે તો રવામાં ખોળવા. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં સંભાળથી તળી કાઢવા.

માછલીનો સૉસ.

૧ છમણો	કોથમીરના થોડાંક પાંદડાં	૧ ચમચી મીઠું
૨ કાંદા	૧ નાળિયેરની વાટી	ાા ચમચી ખાંડ
ા રતલ ટામેટાં	૧ ચમચો ઘી	૪ ચમચા સરકો
ાા ચમચી જીરૂં	૬ કડી લસણ	૨ ચમચા Worchester Sauce
૬ સુકાં મરચાં ગોવેના	૨ ઈંડાં	

માછલી સમારી તેની કટકીઓ કરી, બરાબર ધોઇને તેને મીઠું દેવું. લસણ, મરચાં ને જીરૂં બારીક પીસવું. કાંદા છુંદણાના કાપવા. નાળિયેરની વાટી ખમણી, તેમાં પાણી નામી, ચોળીને ગાળી તેનું ાા કપ જેટલું દૂધ કાઢવું. કોથમીર ઝીણી કાપવી. ટામેટાંમાં ૧ કપ ગરમ પાણી નામીને તે નરમ થાય કે ધુંટી નાખવાં, ને ગાળીને તેનો ઘટ રસ લેવો.

એક કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ૧ ચમચો ઘી નાખી તેમાં છુંદણાનો કાંદો બદામી જેવો તળવો, ને તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી જરા ભુંજવો. પછી તેમાં

ટામેટાંનો ગાળેલો રસ, ને નાળિયેરનું દૂધ નાખવું, તથા કાપેલી કોથમીર નાખવી. જરા કકડો આવે ને માછલી નાખી દેવી, પછી ધીમે ઈંગારે રાખવું. તેટલાં બે આખાં ઈંડાં ડોહવી તેમાં ૪ ચમચા સરકો ને બે ચમચા સૉસ, તથા ખાંડ ભેળી બરાબર દોહવી તે માછલી પર રેડવું, ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

ગોસની વાનીઓ.

ખટાઇ કવાબ.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૧ કાંદો	૧ ઈંડું
૦॥ ચમચી છુંદેલું જીરૂં	૧ લીંબુ	૧ વાલ કેસર
૦॥ ચમચી દળેલાં મરી	૧ ચમચી મીઠું	૧॥ ઔંસ બદામ
૧ આદુનો ટુકડો	૭–૮ એલચી	૦। શેર દૂધ
૭ કડી લસણ	૬ લવંગ	...
૦॥ ચમચી ધાણા	૬ ઔંસ ઘી	...

૦। શેર દૂધનું દહીં બાંધી મઠો બનાવવો. એલચી, લવંગને બારીક છુંદવું. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો. ધાણાને બારીક છુંદવા. કાંદો છુંદણાનો કાપવો. બદામ બારી છોલીને પીસવી. કેસરને સેકી તેનો બારીક ભુકો કરવો. લીંબુનો રસ કાઢવો.

ગોસને ધોઇ સમારી તેનો ખીમો પીસવો. તેમાં મઠો, બદામ ને ઈંડાં સિવાયનો સઘળો સામન ભેળી ૧ કલાક આથી રાખવું. પછી બદામ, મઠો ને ૧ ઈંડું ભેળવું. પછી તેમાં એક ચમચી લીંબુનો રસ નાખવો ને હાથને જરા ઘી લગાડી ગોલ કવાબ બનાવવા. કઢાઇમાં ઘી નાખી તે કકડે ને ધીમી આંચે લાલ જેવા તળવા. કાઢયા પછી તેની પર બાકીનો લીંબુનો રસ છાંટવો.

ગોસનું બફાટ.

૧ રતલ ગોસ	૨–૩ તજના ટુકડા	૯–૧૦ સુકાં મરચાં
૦ા રતલ ઘણાજ ઝીણાં કાંદા	૧ વાટી નાળિયેર	૧ કોપરાંનો કટકો
૦ા રતલ ઝીણાં ભીંડા	૬ ઔંસ ઘી	૧ આદુનો ટુકડો
૦ા રતલ ઝીણાં ગાજર	૧ ચમચી ખાંડ	૮–૧૦ બદામની બીજ
૦ા રતલ ઝીણાં વેંગણાં	૧ ચમચો ભરી મીઠું	૧ ચમચી હળદ
૦ાા રતલ મોટા પટેટા	૩ ચમચા છોલેલા ચણા	૦ા ચમચી જીરૂં
૦ા રતલ મોટા ટામેટાં	૩ ચમચા છોલેલી શીંગ	૦ા પ્યાલું સરકો
૪–૫ એલચી	૧ ચમચી ધાણા	...
૬–૭ લવંગ	૧ ચમચો ખસખસ	...

ગોસને સમારી કાપીને ધોવું. એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેમાં એલચી, લવંગ ને તજનો વઘાર કરી, તેમાં ગોસ તથા ૧ા ચમચી મીઠું નાખી, ગોસ તતરે ને બદામી થાય કે ૭–૮ પ્યાલા પાણી રેડવું. તેટલાં મસાલો તથા તરકારી કાપવી.

ઝીણાં કાંદા સમારી આખા રાખવા. ભીંડાને ભીના કટકાથી લુછી ડીચકાં કાપી આખાજ રાખવા. ગાજરને છોલી આખાં રાખી ફક્ત મુડાં આગળથી કાપ મુકવા. વેંગણાંને પણ સમારી ડીચકાં સાથેજ રહેવા દઇ તેને પણ ચીરવાં, આખાં ચીરવાં નહિ, પણ ડીચકાં આગળથી વળગાવેલાં રાખવાં. પટેટાને છેલ્લાં નાખતી વખતેજ છોલવા. ટામેટાંને ધોઇ કાઢવાં. નાળિયેરની વાટી ખમણી એક કપ પાણીમાં ભીંજવી રાખી, કલાક પછી દૂધ કાઢવું. ઠીકરાં પર ચણા, શીંગ, સુકાં મરચાં ભુંજવાં. તે કાઢી લઇ ધાણા, જીરૂં ભુંજવું. છેલ્લાં ખસખસ ભુંજવી. પછી તે સર્વે ભેળી તે સાથે લીલાં કોપરાંનો કટકો, આદુ, બદામ ને હળદ લઇ બારીક મસાલો પીસવો.

ગોસ જરાકજ ફાટવા આવે કે આખા કાંદા નાખવા. વધુ ફાટે કે ગાજર નાખવાં. ગાજર ફાટે કે વેંગણાં નાખવાં. તે જરા ચડે કે પટેટાને છોલી બબ્બે કટકા કરી તે નાખવા. જરા વારે ભીંડા ને કાપેલાં ટામેટાં નાખવાં. ને બાકીનું મીઠું ભભરાવવું. ગોસ ચડે ને બે કપ એવી રહે કે ઉતારવું.

બાકીનાં ઘીમાં મસાલાને લાલ ભુંજી, તે મસાલો ઘી સાથે ગોસની તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકવું. મસાલો પીએ ને નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તે નાખવું, ધીમી આંચે રહેવા દેવું ખડખડ થાય કે સરકો ને ખાંડ મીકસ કરી, તે નાખી બે કપ જેટલી એવી રહે ને ઉતારવું.

સ્વાદિષ્ટ ધાનશાકની દાળ.

૧ રતલ ગોસ	૦॥ ચમચી મરી	૧ ચમચી મીઠું
૦॥ ટીપરી તુવરની દાળ	૧ મોટો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ઘી
૩ ચમચી ભરી મગની દાળ	૭ કડી લસણ	૧ પાતળી કોહરાંની ચીપ
૩ ,, ,, ચણાની દાળ	૩–૪ ફુદણાનાં પાંદડાં	૧ વેંગણું
૩ ,, ,, વાળની દાળ	૨ ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ઝુડી મેથીની ભાજી
૧૦ લીલાં મરચાં	૧ ,, મરચાંની ભુકી	૦। રતલ ટાંમોટાં
૦। ઝુડી કોથમીર	૧ તજનો મોટો ટુકડો	...
૦॥ ચમચી જીરૂં	૨ કાંદા	...
૦॥ ચમચી હળદ	૨ પટેટા	...

ગોસને કાપી સમારીને ધોવું. બધી જાતની દાળને ચુંટી ધોવી. આદુ, લસણનો મસાલો પીસવો. કોથમીર, મરચાં, જીરૂં ને તજનો જુદો મસાલો પીસવો. ભાજી ફુદણાંને સમારી ધોઇને કાપવાં. વેંગણાં ને પટેટા ને કોહરાંને છોલી તેના કટકા કરવા.

એક તપેલીમાં ગોસ નાખી તેમાં બધી જાતની ધોએલી દાળ હળદ, મીઠું, બે જાડા કાપેલા કાંદા, કોહરૂં, વેંગણું, મેથીની ભાજી, પટેટાના ટુકડા ને ફુદણાના પાંદડાં નાખી, તેમાં દશ પ્યાલાં પાણી નામી ચુલે મુકવું. પછી દાળ જરા ફાટવા આવે ને આદુ, લસણનો મસાલો નાખવો ને ટામોટાંને ધોઇને તે પણ નાખવાં, ગોસ ચડવા આવે કે કોથમીર મરચાંનો પીસેલો મસાલો, દળેલાં મરી, ધાણાજીરૂં ને મરચાંની ભુકી નાખવી, ને પછી દાળને કડછીથી ઘુંટવી. પછી તેમાં ૧ ચમચો ઘી નાખવું. જેટલી દાળ ઘટ કે પાતળી રાખવી હોય તેટલું તેમાં પાણી રેડવું, ને કકડા પડે ને ઉતારવી.

પટેટાના ચૉપ્સ (રાંધેલા).

૧ રતલ ગોસનાં ચૉપ્સ	૦। ચમચી દળેલાં મરી	૦। ચમચી ધાણાજીરૂં
૨ કાંદા	૧ ચમચી માખણ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૪ મરચાં	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ	૬ ઔંસ ઘી
થોડી કોથમીર	૧ ચમચી ખાંડ	૧ આદુનો ટુકડો
૦॥ ચમચી મીઠું	૪ ચમચા સરકો	૫ કડી લસણ
૧ રતલ પટેટા	૦॥ ચમચી હળદ	૨ ઈંડાં

કાંદા છુંદણાના કાપવા. કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ ઝીણું ઝીણું કાપવું.

ગોસમાંથી એકેક હાડકાં સાથના ચૉપ્સ છુટા પાડી ધોઇ, પછી તે માંસને ચમચે ચમચે થાપી પહોળું કરવું. એટલે ચાપ થએલા કહેવાશે. એક ચમચા ઘીની અંદર બે છુંદણાના કાંદાને વધારી કાપેલું કોથમીર, મરચું, આદુ, લસણ નાખી ફેરવી, હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું નાખી ચૉપ્સ નાખવા, તતરેને બે કપ પાણી નાખી નરમ ચેડવવા, ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. ચડે ને સરકો, ખાંડ ને મરચાંની ભુકી નાખી મીકસ કરવું, સુકા થાય ને ઉતારવા.

પટેટાને બાફી મેશ્ડ કરી તેમાં ચમટી નીમક, મરી ને માખણ ભેળવું. દરેક ચૉપ ઉપર એક પટેટાનું પાતળું પડ કરી, ઈંડાંને દોહવી તેમાં બોળી, પછી પાંઉના ક્રસ્ટમાં બોળવા. પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા. ઉપલા સામાનમાંથી ૬–૭ ચૉપ્સ બનશે.

પલાવ.

૧ શેર દીલ્હીના ચોખા	૦॥ રતલ કાંદા	૦॥ ચમચી હળદ
૦॥ શેર દહીં	૧ પટેટો	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં
૧ રતલ ગોસ	૩ ચમચા મીઠું	૦। ચમચી મરી
૪ વાલ કેસર	૨ જાયફળ	૧ આદુનો ટુકડો
૩ ઔંસ બદામ	૦॥ ચમચી છુંદેલી જાવંત્રી	૦॥ ઝુડી કોથમીર
૬ ઔંસ કીસમીસ દરાખ	૧ રતલ ગોસનો ખીમો	૪–૫ મરચાં
૬ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચો ચાવલ	૦॥ ટીપરી મેડો
૦॥ રતલ ઘી	વધારનો મસાલો	...
૨ લીંબુ	૦। તોલો શાહજીરૂં	...

કાંદાને વધારના ઝીણા કાપવા. આદુ, કોથમીર ને મરચાં ઝીણું ઝીણું કાપવું. બદામને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને ચુંટીને ધોવી. જાયફળ ને જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. શાહજીરૂં બોખરૂં કરવું. કેસરને જરા સેકી છુંદીને એક લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. એક પટેટો બાફવો.

એક રતલ ગોસના મોટાં બોટાં કરી ધોવું. એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખવું. તેમાં એક વધારનો કાપેલો કાંદો નાખી, તે ઘીમાં લાલ કરીને

તેમાં કાપેલું ગોસ નાખવું, ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. ગોસ લાલ થાય ને આશરે ૭ સાત પ્યાલાં પાણી નાખી ચરવા દેવું.

બદામ દરાખને બીજા થોડાં ઘીમાં તળી, તેમાં બાકીના કાંદામાંથી એક કાંદો ચાવલને માટે રાખી, બાકીના કાંદાને કાપીને તળવા.

કવાબને માટે ૧ રતલ ગોસનો ખીમો કરવો, તેમાં કાપેલી કોથમીર, મરચાં, ઝીણું કાપેલું આદુ, ૦ાા ચમચી મીઠું, હળદ, ધાણાજીરૂં, મરી ને એક બાફેલો પટેટો પીસીને તે નાખી મીકસ કરી, એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી તેની ઝીણી ઝીણી ગોળીઓ કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તળી કાઢવી.

ચોખાને ધોઇને તેના બે ભાગ કરવા. તપેલીમાં એક ભાગ ચોખા નાખી, તેમાં દોઢ કપ પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવા. અધકચરા ચડે ને તેમાં ભીંજવેલી કેસર નાખીને ઉતારવા.

બીજી તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકવી. તેમાં એક વઘારનો કાંદો કાપી તે, તથા એક ચમચો ચાવલ વઘારવાનો આખો મસાલો નાખી તેમાં બાકીના ચોખા તથા એક ચમચી મીઠું નાખવું, ને તેમાં ૧ાા કપ પાણી નાખી અધકચરા ચેરવીને ઉતારવા. (ગમે તો ચાવલમાં પાણીને બદલે એક નાળિયેરનું ૧ાા પ્યાલું દૂધ કાઢી તે નાખીને તેમાં ચોખા ચેરવવા.) તેને તપેલીમાંથી એક ખુમચામાં નાખી, તેમાં ગોસ ચડી રહે ને તે ૦ાા કપ ગ્રેવી સાથે નાખવું. પછી બદામ, દરાખ, તળેલો કાંદો, જાયફળ, જાવંત્રી, શાહજીરૂં, દહીં, કવાબ તથા કવાબનું વધેલું ઘી, એ બધું નાખી ચમચે તળે ઉપર કરવું. ખાંડમાં એક કપ પાણી નાખી પાતળો શીરો કરી તેમાં તે અર્ધો શીરો નાખવો. પછી એ બધું મીક્ષ કીધું છે તે ચાવલના ત્રણ ભાગ કરવા. એક સોજી તપેલીમાં એ ત્રણમાંનો એક ભાગ નાખવો. કેસરવાળા ચાવલમાં બાકીનો અર્ધો શીરો ભેળી તેના બે ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ પેલી તપેલીમાંના ચાવલ પર પાથરવો. પાછો તેની પર પેલા સફેદ ચાવલના ત્રણ ભાગ કીધા છે, તેમાંનો બીજો ભાગ પાથરવો. તેનીપર બાકીના કેસરવાળા ચાવલ પાથરવા, ને છેલ્લાં પેલા સફેદ ચાવલનો ત્રીજો ભાગ પાથરવો. એવી રીતે સફેદ ચાવલના ને કેસર્યા ચાવલના પડ કરવાં. પછી તે તપેલીને ઈંગારપર મુકવી, તે ઉપર ઢાંકણુપરબી થોડા ઈંગાર મુકવા. તપેલી ચુલે મુકવા અગાઉ ૦ાા ટીપરી મેંડો લઇ તેમાં પાણી નાખી કઠણુ રોટલી જેવો આટો બાંધવો. તપેલીપર ઢાંકણુ ઢાંકીને તપેલીને કોરે, એટલે જ્યાં

ઢાંકણની કોર સાથે મળે છે, ત્યાં એ બાંધેલા આટાની લાંબી પીંડ કરીને ફરતી ગોળ વળગાવી દેવી ને પાછી ઈંગારે મુકવું. આશરે ૧૦–૧૨ મિનિટ પછી ઈંગાર પરથી કાઢી આટાની પીંડ કાઢી ઢાંકણ ઉઘાડી જોવું, પણ ચમચે તળે ઉપર નહિ કરવું.

પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીમાં કટલેત્સ.

કટલેત્સ માટે.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	ાા ચમચી ધાણાજીરૂં	૨ ઈંડાં
૧ નાનો ટુકડો આદુ	ાાા ચમચી મીઠું	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૪ કડી લસણ	ા ચમચી હળદ	૬ ઔંસ ઘી
૪–૫ મરચાં	ા ચમચી મરચાંની ભુકી	...
થોડી કોથમીર	૧ નાનો કાંદો	...

ગ્રેવી માટે

૧ નાનું પાકું પપાંઉ	૪ લીલાં મરચાં	૪ ચમચા સરકો
૧ નાનો કાંદો	થોડી કોથમીર	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ઘી	૧ ચમચી ખાંડ
૩–૪ કડી લસણ	ા ચમચી મીઠું	...

કાંદો છુંદણાનો કાપવો. આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. ગોસના ખીમાની અંદર કાપેલું આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં, તથા હળદ, ધાણાજીરૂં, મીઠું, મરચાંની ભુકી, છુંદણાનો કાંદો નાખી એક કલાક આથી રાખવું, તેટલાં ગ્રેવી તૈયાર કરવી.

ગ્રેવી માટે પપાંઉને છોલી બી કાઢી તેના ટુકડા કરવા, આદુ, લસણ સમારી પીસવું, કોથમીર મરચાં કાપવાં. ઘીમાં કાંદાને છુંદણાનો કાપી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલું આદુ, લસણ નાખવું. તેને ફેરવી તેમાં કાપેલી કોથમીર મરચાં, પપાંઉના ટુકડા ને મીઠું નાખવું ને ઢાંકણપર પાણી આપવું. પાણી ગરમ થાય કે અંદર રેડવું ને બીજું આપવું. પાકું પપાંઉ હશે તો એટલાંજ પાણીથી નરમ થઇ જશે, તેને ઘુંટી કાઢવું, ને ઢાંકણનું પાણી રેડી દેવું. પછી તેમાં સરકો, સૉસ ને ખાંડ મીકસ કરી તે રેડવું ને ઉતારી પાડવું. તેટલાં કટલેત્સ બનાવવા.

આથેલાં ગોસમાંથી નાના ગોળા કાઢી તેને કેક જેવા આકારે થાપી પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટી કાઢવા. એમ બધા તૈયાર કરવા. ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, નરમ સફેદી ચઢાવી, સાથે દાળ ભેળવી. તેમાં કટલેત્સ બોળી, ઘી કકડાવી બદામી તળવા.

ગ્રેવીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં કટલેત્સ મુકી ધીમી આંચે રહેવા દેવા. એક બે મિનિટમાં કટલેત્સનું એક પડ ફેરવવું. થોડી ગ્રેવી પચે ને થોડી લચલચતી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આસરે ૮) કટલેત્સ થશે.

ભુંજેલાં ભેજાં.

૨ ભેજાં	૧ ચમચી ખાંડ	૭ કડી લસણ
૨ કાંદા	૩ ઈંડાં	૦ા ચમચી ગરમ મસાલો
૨ ચમચા ઘી	૦ા ઝુડી કોથમીર	૩ ચમચા સરકો
૧ આદુનો ટુકડો	૫–૬ પાંદડાં સેલેરી	...
૦ાા ચમચી મીઠું	૪–૫ ફુદનાનાં પાંદડાં	...

ભેજાંને ૨ કપ પાણીમાં ૦ા કલાક ભીંજવવાં. વઘારના કાંદા કાપવા. આદુ, કોથમીર, સેલેરી, ફુદનો, લસણ ઝીણું કાપવું.

ભેજાંની જાળી તથા વચમાંનો ગોળ દાણો કાઢી, ધોઇ તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી, ૦ા ચમચી મીઠું નાખી ચુલે મુકવું. બે ત્રણ જોશ આવે ને ભેજાં કઠણ થાય કે ઉતારી તેના કટકા કરવા.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં કાપેલો મસાલો નાખી, તે લાલ કરી, બાકીનું મીઠું, ભેજાંના ટુકડા તથા ૦ા કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી એક જોશ આવે કે ઉતારી તેમાં ગરમ મસાલો ભેળવો ને ટંડા પડવાં દેવાં. ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી, દાળને પણ છુટી મીકસ કરી પછી સફેદીમાં ભેળવી. તેમાં ખાંડ ને સરકો ભેળવો ને ડોહવવું. પછી બે ત્રણ ચમચા જેટલી મેળવણી ટંડાં પડેલાં ભેજાંમાં મીકસ કરવી. (ગરમ ભેજાંમાં નાખતાં ઈંડાં છુછા જેવાં થઇ જશે.) એક ડીશમાં તે ભેજાંને પાથરી તેની ઉપર બાકી રાખેલી ઈંડાંની મેળવણી રેડી બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મસાલાના ખડીઆ.

૧ દજન ખડીઆ	૨ તજના ટુકડા	૧ ચમચો મીઠું
૦ાા ટીપરી મોસંબી ચણા	૭–૮ લવંગ	થોડી કોથમીર
૧૦ સુકાં મરચાં	૭–૮ એલચી	૦ાાા ચમચી હળદ
૧ કટકો આદુ	૨ લીલાં કોપરાના કટકા	૧ ચમચી ધાણાજીરૂં
૭–૮ કડી લસણ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૦ાા ચમચી મરચાંની ભુકી

૨–૩ ચમચા ચોખાનો આટો ખડીઆ ધોવા માટે.

સમારેલા ખડીઆ આવે છે તેને આટાથી બરાબર ધોવા. એ પગની ખરીની વચમાં નાની કોથળી આવે છે, તે નહિ કાઢી હોય તો જરૂરજ કાઢી નાખવી. મોસંબી ચણાને ચુંટી ૩ કપ પાણીમાં ભીજવવા. કાંદા ને ઘી સિવાય બાકીના સામાનનો મસાલો પીસવો. કાંદા વઘારના કાપવા.

કુકરમાં ખડીઆ ૨૦ થી ૨૫ મિનિટમાં ચડી જાય છે, માટે જો કુકર હોય તો ખડીઆમાં ફક્ત ૫ કપ પાણી રેડી મુકવા, ને પછી સીપટી વાગે કે ઉતારી ઠંડા પડવા દેવા, અને મોસંબી ચણાનું પાણી કાઢી નાખી ધોઇ તેમાં ચાર કપ પાણી રેડી જુદા બાફવા. મોસંબી ચણા ચડે કે ઉતારી ખડીઆને રસમાં સાથે ભેળવા. ઘીમાં કાંદો બદામી તળી બહાર કાઢવો, અને તેજ ઘીમાં પીસેલા મસાલાને લાલ ભુંજવો. પછી તેને ખડીઆમાં નાખી દેવા, ને સાથે કાંદો પણ નાખવો. મીઠું ભેળવું, અને ખડીઆ મસાલો પીએ ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવા. ૩ કપ જેટલી ગ્રેવી રાખવી.

કુકર ન હોય તો એક તપેલીમાં ખડીઆ ડુબે તે ઉપરાંત પણ અર્ધી તપેલી પાણી ઉપર રહે, તેટલું પાણી નાખી બાફવા મુકવા. જેથી ચારથી પાંચ કલાકે ખડીઆ ફાટશે. ફાટે કે તરત મોસંબી ચણા નાખવા. પાણી ઘટે તો ગરમ રેડવું, મોસંબી ચણા ચડે કે ઉપર મુજબનો ભુંજેલો મસાલો ને તળેલો કાંદો, મીઠું ભેળી ૩-૪ કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવા.

મસાલાની કલેજી.

૨ કલેજી	૧ ચમચી જીરૂં	૩ કાંદા
૬–૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી મીઠું	૩ ચમચા મીઠું તેલ
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ લીલાં કોપરાનો કટકો	૧ ચમચો ઘી
૧ આદુનો કટકો	૨ ચમચા સરકો	૦ાા ચમચી હળદ
૫–૬ લસણની કડી	૧ ચમચી ખાંડ	૦ાા ચમચી ધાણાજીરૂં

કાંદા વધારના કાપવા. કલેજીના કટકા કરી ઉપરથી ચામડી કાઢીને ધોવી, કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ, જીરૂં ને કોપરાંના કટકાનો મસાલો પીસવો. તપેલીમાં તેલ નાખી તે જરા કકડે ને તેમાં ઘી નાખી કાંદા બદામી જેવા તળવા. પછી પીસેલો મસાલો નાખી તેને ભુંજવો. પછી તેમાં મીઠું, હળદ ને ધાણાજીરૂં નાખવું. છેલ્લાં કલેજી નાખી ફેરવવું, ને તેનું પાણી તતરે ને તેમાં ચાર મોટાં પ્યાલાં જેટલું પાણી નાખી, તથા ઢાંકણ પર પાણી આપી ઘણો વાર વેર ચેરવવી. લચલચતી રહે ને તેમાં સરકો, ખાંડ નાખી જરા વારમાં ઉતારવી.

મુસાવાદી કરી.

૧ રતલ ગોસ	૧ શેર દૂધ	૧ તજનો ટુકડો
૬ ઔંસ ઘી	૨ લીંબુ	૧૫ એલચી
૩ ઔંસ દહીં	०। રતલ ક્રીમ	૧૦ લવંગ
૩ ઔંસ બદામ	०।। શેર કાંદા	०।। ચમચી હળદ
૧।। ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	૯–૧૦ સુકાં મરચાં
૧૨ કાળાં મરી	૧ આદુનો ટુકડો	...

આદુ, લસણને સમારી છુંદવું, ગોસને કાપી ધોવું. છુંદણાનો કાંદો કાપવો. એલચી, લવંગ, તજ, મરી, હળદ, મરચાંનો મસાલો પીસવો. બદામને પીસવી. ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખવો. જરા ભુંજાય કે ગોસ તથા પીસેલો મસાલો ને મીઠું નાંખી, ૭ કપ પાણી રેડી દેવું, ને ગોસ ચડવા દેવું.

દૂધને ચુલા ઉપર મુકી બે જોશ આવે કે તેમાં દહીં નાખી દેવું. દહીં નાખતાં દૂધ ફાટી જઈ માવો ને છાશ છુટી પડશે, એટલે ઉતારી કપડાંથી ગાળી કાઢવું. માવામાં પીસેલી બદામ ને ક્રીમ ભેળવી. (ડેરીમાં દૂધની મશીનમાં બનાવેલી ક્રીમ મળે છે તે વાપરવી.)

ગોસ ચડે કે ઉપલી મેળવણી નાખવી, ને ફેરવી ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવી, ને લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી દેવો.

એ કરી ઘણી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

મરઘી–બતકની વાનીઓ.

કન્ટ્રી કપટાંન.

૧ મરઘી	૧ ચમચો સરકો	૧ ચમચી ધાણાજીરૂં
૨ કાંદા	૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ચમચા ઘી	૩ બાફેલાં ઈંડાં	૦।। ચમચી હળદ
૧ ચમચી ખાંડ	૨ ઔંસ માખણ	૬–૭ મરચાં
૨ ઔંસ ચીઝ	પાંઉનો ક્રસ્ટ	થોડી કોથમીર
૧ ચમચી મીઠું	૨ બાફેલા પટેટા	...

મરઘી સમારી કાપી ધોઇ તેના કટકા કરવા. (મરઘીને બદલે ગોસ કરવું હોય તો બે રતલ ગોસ વાપરવું.) એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને વઘારનો બદામી તળવો. તેમાં મરઘીના કટકા તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખી કટકા બદામી થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરી ૫–૬ કપ પાણી રેડવું. મરઘી ચડે કે ઉતારી તેનો રેસો ટુંપી કાઢવો, ને હાડકાં કાઢી નાખવાં. ને ૦।। કપ ગ્રેવી રહેવા દેવી.

પટેટાને બાફી તેની સ્લાઇસ કરી એક ચમચા ઘીમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી. કોથમીર, મરચાં ને આદુને બારીક કાપવું. મરઘીની ૦।। કપ ગ્રેવીમાં એ કાપેલી કોથમીર, મરચાં, આદુ તથા હળદ, ધાણાજીરૂં ને મરચાંની ભુકી નાખી ચુલે મુકી કકડો પડે કે તેમાં મરઘીનો રેસો નાખવો. રસ સુકાય કે સરકો ને ખાંડ મીકસ કરી તે નાખવું, ને એક જોશ આવે કે ઉતારી પાડવું.

ડીશને એક ચમચી માખણ લગાડવું. પહેલાં નીચે રેસાનું પડ કરવું. તેનીપર બાફેલાં ઈંડાંની સ્લાઇસો ગોઠવવી. તે પર પટેટાની સ્લાઇસો ગોઠવવી. ચીઝનો ભુકો કરી તે ભભરાવવો, ને છેવટે પાંઉનો ક્રસ્ટ ભભરાવી તે પર બાકી વધેલું માખણ છુટું છુટું નાખી, ભઠ્ઠીમાં યા તળે ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવું.

ખીમાનું મોલ્ડ–પટેટાના બતક સાથે.

૧।। રતલ ગોસનો ખીમો	૧ ચમચો મેંડો	૧ ઔંસ માખણ
૧ કાંદો	૨ ચમચા વુસ્તર સૉસ	૦।। ચમચી ખાંડ
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો સરકો	૦।। ચમચી મીઠું
૪ લીલાં મરચાં	થોડી કાપેલી પાર્સલી	૦।। ચમચી ધાણાજીરૂં
૦।। શેર પટેટા	૧ બીટરૂટ ઘણું નાનું	૦।। ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ઈંડાં	૨ ઔંસ ચીઝ	૦।। ચમચી હળદ

પટેટાના બતકનો સામાન.

ાાા રતલ પટેટા	૧ ઝુડી પાર્સલી	૭–૮ પાતળાં લાલ મરચાં
ાા ચમચી વાટેલું મીઠું	૧ ચમચો માખણ	૫–૬ એલચી

ગોસને કાપી હાડકાંથી છુટું પાડવું. પછી ધોઇ ગોસ પીસવાના મશીનમાં તેનો ખીમો પીસવો. આદુ, મરચાં, પાર્સલી ને કાંદાને બારીક કાપવો. ખીમામાં તે કાપેલો મસાલો ભેળવો. સાથે હળદ, ધાણાજીરૂં, મરચાંની ભુકી, મીઠું, કાચાં ડોહવેલાં ઈંડાં, ખમણેલાં ચીઝનો ભુકો, સરકો, સૉસ ને ખાંડ ભેળવી, ને મીકસ કરવું. પટેટા તથા બીટરૂટને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. ખીમાના ત્રણ ભાગ કરવા. એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તે પર મેંડો ભભરાવવો. પહેલાં ખીમાનું એક પડ કરવું. તે પર બાફેલા પટેટાની સ્લાઇસો ગોઠવવી પાછું ખીમાનું પડ કરવું. વળી તે પર બાફેલાં બીટરૂટની સ્લાઇસો ગોઠવવી ને છેવટે ખીમાનું પડ કરવું. સફેદ લીટી વગરનું કાગળ લઇ તે પર માખણ લગાડી તે કાગળ મોલ્ડના મોઢાં ઉપર ફરતું ઢાંકી દેવું. એક તપેલીમાં પેલું મોલ્ડ અર્ધું ડુબે એટલું પાણી નામી તે કકડે ને તેમાં મેળવણીનું મોલ્ડ મુકવું. તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકી લગભગ કલાક સુધી બાફવું. તેટલાં બતક તૈયાર કરવાં.

બતક માટે પટેટાને છોલી તેમાં ત્રણ કપ પાણી નાખી બાફવા. નરમ થાય કે કાઢી છુંદી કાઢવા, ને તેમાં વાટેલું મીઠું, ને માખણ ભેળવું ને મીકસ કરવું. પછી તેમાંથી એક ગોળો કાઢવો ને તે ગોળાને લંબગોળ આકારનો કરવો. એક છેડેથી પટેટાને ઉપર ખેંચી બતકની ડોક બનાવવી. ને બીજા છેડા આગળથી પુછડી બનાવવી, ને બેઠેલાં બતક જેવો આકાર રાખવો. પીઠના ભાગ ઉપર ચમચાનો દાંડો સહેજ ગોળાકારમાં ફેરવી પાંખ કરવી, મરચાંને અણીવાળા ભાગ આગળથી થોડાં કાપી કાઢી, ચાંચવાળા ભાગ આગળ ખોસવાં. ને એલચીના દાણા કાઢી આંખ તરીકે તેમાં ખોસવા.

ખીમાનું મોલ્ડ બફાય ને રકાબીમાં ઉંધું વાળી બહાર કાઢવું. ને વચમાં મુકવું, ને તેની આસપાસ ફરતી પાર્સલી મુકવી, ને તે પર છુટાં છુટાં બતક ગોઠવવાં.

પટેટામાં મરઘી.

૧ મરઘી	૩ ઔંસ ઘી	૭ કડી લસણ
૧ રતલ પટેટા	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચો મીઠું

મરઘીને ગરમ પાણીમાં બોળી, તેનાં પીછાં કાઢી સમારી, ધોઇને કટકા કરવા. આદુ, લસણને પીસી તેમાં મરઘીના કટકા આથીને થોડો વાર રહેવા દેવા. પટેટા છોલી તેના બબ્બે કટકા કરવા. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં મરઘીના કટકા, પટેટાના કટકા ને એક ચમચી મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે, તેની સાથે પટેટાબી લાલ થશે તેને કાઢી લેવા. પછી મરઘીમાં આશરે ૭ કપ જેટલું પાણી રેડી મરઘીને ચડવા દેવી. છેલ્લાં થોડું પાણી રહે ને તેમાં પાછા પટેટા ભેળવા. થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

બરમીસ મરઘી.

૧ મરઘી	૩ ઔંસ દહીં	૦।। ચમચો જીરૂં
૧।। ઔંસ બદામ	૭ લવંગ	૧ ચમચો ખસખસ
૧।। ઔંસ કીસમીસ દરાખ	૧ નાનો તજનો ટુકડો	૧ હળદનો ગાંઠયો
૨ મોટા ચમચા ભરી પસ્તાં	૬ એલચી	૧૦ લાલ મરચાં
૧ વાટી નાળિયેર	૨ કાંદા	૧ ચમચો ખાંડ
૬ ઔંસ ઘી	૭ કડી લસણ	૧ ચમચો મીઠું
૬ ઔંસ મલાઇ	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૪–૫ પાંદડાં તમાલપત્ર

મરઘીને સમારી ધોઇ કટકા કરી પાછી ધોવી. કાંદાને વઘારને માટે કાપવો. આદુ-લસણનો મસાલો પીસવો. નાળિયેરને ખમણીને તેનું ખમણ લેવું. પછી બદામ, દરાખ, પસ્તાં, નાળિયેરનું ખમણ, લવંગ, તજ, એલચી, જીરૂં, ખસખસ, હળદનો ગાંઠયો ને મરચાં એ બધી ચીજોને બારીક પીસવી.

એક ચમચો ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં આદુ-લસણનો મસાલો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ફેરવીને ૧ ચમચો મીઠું ને તમાલપત્ર નાખવાં, ને ૭ કપ પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી મરઘી ચડવા દેવી, ને એક કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી. મરઘી ચડે તેટલાં બીજી તપેલીમાં બાકીનું ઘી નાખી, તે ઘીમાં બધો પીસેલો મસાલો લાલ ભુંજવો. પછી તેમાં મરઘીના કટકા ગ્રેવી સાથે નાખવા. તમાલપત્ર કાઢી લેવાં, તે નાખવાં નહિ. પછી તેને ધીમી આંચે રહેવા દેવી. પછી દહી, મલાઇ ને ખાંડ મીકસ કરી તે નાખી ફેરવવું, ને ઘી પર આવે ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

મદ્રાસી કરી.

૧ મરઘી	૩ ચમચા સરકો	૧ કડો લસણ
૩ કાંદા	૦॥ ચમચી રાઇના દાણા	૪ કરીલીમના પાંદડાં
૧॥ ચમચી મીઠું	૧ નાનો હળદનો ગાંઠયો	૦॥ ઝુડી કોથમીર
૦॥ રતલ ઘી	૧૨ સુકાં મદ્રાસી મરચાં	૧ મોટો ચમચો
૧ મુઠી આમલી	૧૦ આખાં મરી	ખસખસ
૨ સુકાં નવાં નાળિયેરની વાટી	૧ મોટો ચમચો ધાણા	નવટાંક બદામ

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. એક તપેલીમાં તે ધોએલી મરઘી તથા એક ચમચી મીઠું, તથા સાત પ્યાલાં પાણી નામી બાફવા મુકવી. મરઘી ચડે ને ૧ કપ એવી રહે, કે ઉતારવી.

ચુલા પર મરઘી ચડે તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો. રાઇના દાણા, હળદનો ગાંઠયો, સુકાં મરચાં, તથા મરી ઠીકડાં પર ભુંજવાં, અને એનો જુદો મસાલો પીસવો. ધાણાને સેકી લસણ સમારી તેનો જુદો મસાલો પીસવો. કોથમીર સમારી ધોઇને કરીલીમનાં પાંદડાં સાથે જુદી પીસવી. ખસખસ અને બદામને જુદી પીસવી. એમ ચાર જાતના મસાલા જુદા પીસવા. સુકાં નાળિયેરને પાટા પર થોડું થોડું પાણી નામતાં જઇ પીસતાં જવું. તેનું ૩ કપ જેટલું ઘટ દૂધ કાઢવું. આમલીમાં ૧ કપ પાણી નામી તેને ચોળીને ગાળી કાઢવું. કાંદાને વઘારનો કાપી બદામી રંગનો તળી કાઢવો. તેજ ઘીમાં પહેલાં મરચાં સાથનો મસાલો ધીમી આંચે સહેજ લાલ જેવો ભુંજવો. પછી ધાણા, લસણનો મસાલો નાખવો. જરા તે ભુંજાય કે કોથમીરનો મસાલો નાખવો, અને જરા વારે ખસખસ સાથ પીસેલી બદામ નાખવી. પછી તળેલો કાંદો, ૦॥ ચમચી મીઠું, તથા સુકાં નાળિયેરનું કાઢેલું દૂધ નાખી, જોશ આવે કે મરઘી રસ સાથે નાખી દેવી. ધીમી આંચે રહેવા દેવું, સહેજ ઘટ થવા આવે કે આમલીનું ડોહરૂં અને સરકો નાખવો. મરઘી ઘી પર આવે, ત્યાંસુધી રહેવા દેવી, ને પછી ઉતારવી.

મરઘીના માયવહાલાં.

૧ મરઘી	૧ આદુનો ટુકડો	૦॥। રતલ મલાઇ
૦॥। શેર દૂધ	૫ કડી લસણ	૪ ઈંડાં
૬ ઔંસ ઘી	૩ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી ભરી માખણ
૩ ચમચા ખાંડ	૩ ઔંસ કીસમીસ	...
૦॥ ચમચી મીઠું	૫ કાંદા	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. આદુ, લસણનો મસાલો પીસવો, એક કાંદો વઘારનો કાપવો. એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં આદુ, લસણનો મસાલો નાખી મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. મરઘી સહેજ લાલ થાય કે પાંચ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવી. તેટલાં બદામને બારી તેની સ્લાઇસ કરવી, ને બાકીના કાંદા વઘારના કાપવા. બાકીનાં ઘીને કકડાવી તેમાં બદામ, દરાખને તળી કાઢવી, ને તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી કાઢવો, ને બદામ દરાખ સાથે ભેળવો. મરઘી ચડે ને ૦॥ કપ એવી રહે કે ઉતારવી. મરઘીને હાડકાંથી છુટી પાડી માંસનો રેસો ટુપી કાઢવો, ને એ રેસામાં દૂધ નાખી ચુલે મુકવું. અર્ધું દૂધ બળે કે તેમાં ખાંડ નાખવી, ને જ્યાંસુધી બધું દૂધ સુકાઇ જાય, ત્યાંસુધી રહેવા દેવું, પછી ઉતારી ઠંડું પાડવું. તેટલાં ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળને ભેળી મીકસ કરવી. એક નાના ડીશને માખણ લગાડવું. પછી તેમાં મરઘીની ૦॥ કપ એવી નાખવી. ને રેસાના, બદામ દરાખ ભેળેલા કાંદાનાં, તથા મલાઇના બબ્બે ભાગ કરવા. ડીશમાં પહેલાં નીચે મરઘીના રેસાનું પડ, તેની પર બદામ દરાખ ભેળેલા કાંદાનું પડ, પછી મલાઇનું પડ કરવું. પાછું મરઘીના રેસાનું, બદામ દરાખનું, કાંદાનું ને મલાઇનું પડ કરવું છેલ્લાં મલાઇનાં પડની ઉપર ચઢાવેલાં ઈંડાં ફરતાં રેડી તેનું પડ કરવું. (ગમે તો ઈંડાં મીકસ કરવાને બદલે આખી દાળ સાથે છુટાં છુટાં ભાગવાં.) ને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ઈંડાં બંધાય ને કાઢવું.

મરઘીનું વીન્ડાળું.

૧ મરઘી	૦॥। પ્યાલું સરકો	૧॥ ચમચી મીઠું
૧ ચમચો ભરી ઘી	૧૦ મરીના દાણા	૨ ચમચી જીરૂં
૧૦ લવંગ	૧ આદુનો ટુકડો	૨ નાના ટુકડા તજના
૧૦ સુકાં મરચાં	૫ કડી લસણ	૭–૮ એલચી

મરઘીને સમારી કાપી ધોવી. આદુ લસણને ઘણુંજ બારીક કાપવું. લવંગ, મરચાં, મરી, જીરૂં, મીઠું, તજ ને એલચીનો મસાલો પીસવો. પીસવામાં ૨ ચમચા સરકો વાપરવો. પીસેલા મસાલામાં બાકીનો સરકો મેળવવો, ને મસાલાના ત્રણ ભાગ કરવા. બે ભાગ મસાલામાં કાપેલું આદુ લસણ

ભેળી મીકસ કરી તેમાં મરઘીને ૬ કલાક આથી રાખવી, ને બાકીના મસાલાને ૧ ચમચા ઘીમાં લાલ ભુંજવો, ને તેમાં આથેલી મરઘી સરકા સાથેજ નાખી દેવી, ને ધીમી આંચે ઢાંકણ પર પાણી આપવું. એક વાર ઢાંકણનું પાણી અંદર રેડી ચડવા દેવી. મરઘી સરકામાં આથવાથી અર્ધી તો ચડી ગઇ હશે, તેથી એટલું પાણી બસ થશે, પણ મરઘી મોટી હશે, તો એથી વધુ પાણી ચડવા માટે જોઇશે. પાણી ગરમજ નામવું. છેવટે ાા કપ જેટલી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

મરઘીનો ભુંજેલો સૉસ.

૧ મરઘી	ાા પ્યાલું સરકો	૧ આદુનો ટુકડો
૧ાા રતલ કાંદા	૩ ચમચા ઘી	૧ નાની ઝુડી કોથમીર
૩ ઔંસ બદામ	૧ ઔંસ માખણ	૭ લીલાં મરચાં
૩ ઔંસ કીસમીસ	૧ ચમચો મીઠું	૧ ચમચી ખાંડ
૭ ઈંડાં	૧ કડો લસણ	...

મરઘીને સમારી ધોઇ કટકા કરવા. એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તેમાં મરઘીના કટકા નાખી તેને લાલ કરવા. તેમાં એક ચમચો મીઠું ને આશરે ૭ કપ પાણી નામી મરઘી ચેડવવી. મરઘી ચડે તેટલાં કાંદાને વધારના કાપવા ને તેને ઘીમાં તળવા. બદામ બાફી તેની સ્લાઇસ કરી તે ને દરાખ જુદી ઘીમાં તળવી. કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ ઝીણું કાપી તેનેબી જુદાં ઘીમાં તળવું. મરઘી ચડે ને ાા પ્યાલાં જેટલો રસ રહે ને નીચે ઉતારવી. પછી મરઘીના દરેક કટકા પરથી માંસ કાઢી તેનો ઝીણો ઝીણો રેસો કરવો. એક મોટું ડીશ લઇ તેને માખણ લગાડી તેમાં ૦ા પ્યાલું સુપ નાખવો. પછી તેપર મરઘીનો અર્ધો રેસો પાથરવો. પછી બદામ, દરાખ, તળેલો કાંદો, કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ બધું મીકસ કરી તેનો અર્ધો ભાગ રેસાપર પાથરવો. તેની ઉપર બે ડોહવેલાં ઈંડાં ફરતાં રેડવાં. પાછું બીજું રેસાનું પડ કરી, તેની પર બદામ, દરાખ, કોથમીર વગેરેનું પડ કરી, તેની પર બાકીનો સુપ રેડવો, ને પાછાં બે ઈંડાં ડોહવી તે ફરતાં રેડવાં. પછી અર્ધું પ્યાલું સરકામાં ૧ ચમચી ખાંડ ને ૧ ઈંડું ભાંગી ડોહવી તે ફરતું રેડવું. પછી તેને પાંચ મિનિટ ચુલાપર કે ભઠ્ઠીમાં મુકવું. ડીશ ગરમ થાય ને બહાર કાઢી, બીજાં બે ઈંડાંની સફેદીને ઘટ

ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળવી, તેને ગરમ થયલાં ડીશની ઉપર ફરતું રેડી પડ કરવું, ને પાછું ચુલે મુકી ઉપરનું પડ બરાબર ભુંજાઇને લાલ થાય ત્યાં સુધી રહેવા દઇ પછી કાઢવું.

ખીચડી—પલાવ—કઢી.

કેસરીઆ ખીચડી.

૧ ટીપરી રાંધવાના જુના ચોખા	૩ વાલ સોજી કેસર	૧૦–૧૨ એલચી
૦ા ટીપરી તુવરની દાળ	૫ ચમચા ખાંડ	૪ તજના નાના ટુકડા
૬ ઔંસ ઘી	૭–૮ લીલાં મરચાં	૧૦ લવંગ
૧ાા ઔંસ બદામ	૨ આદુના નાના કટકા	૦ા તોલો શાહજીરૂં
૧ાા ઔંસ દરાખ	૪ કાંદા	...
૧ નાળિયેરની વાટી	૨ાા ચમચી મીઠું	...

બદામને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને ચુંટીને ધોવી. નાળિયેરની વાટી ખમણીને તેનું ૦ાા શેર જેટલું દૂધ કાઢવું. કસરને જરા સેકીને પછી છુંદીને તે નાળિયેરનાં દૂધમાં ભેળવી. એલચી, શાહજીરૂં ખોખરૂં કરવું. આદુનો પાતળો રેસો કરવો.

ઘીમાં બદામ દરાખ તળી, પછી તે ઘીમાં કાંદાને વઘારના કાપીને તળવા. ચોખા તથા દાળને ધોઇ બેઉને જુદી જુદી તપેલીમાં થોડું પાણી તથા થોડું થોડું મીઠું નાખી અધકચરી બાફવી. પછી તે બેઉને ભેળી તેમાં કેસર સાથનું નાળિયેરનું દૂધ, બદામ, દરાખ, તળેલો કાંદો (થોડો કાંદો ને બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવા રહેવા દેવી.) મરચાં આખાં, નહિ તો જરા ચીરીને, આદુનો રેસો, તજ, લવંગ, શાહજીરૂં, ખાંડ, એલચી તથા કાંદો તળતાં વધેલું ઘી એ બધું નાખી ધીમે ઈંગારે રાખી, સુકાય ને ચમચનો દાંડો ફેરવવો, ને તળે ઉપર કરી જરાવાર ઈંગારે રાખી, પછી કાઢીને ઉપર બદામ, દરાખ ને કાંદો છે તે ભભરાવવો.

આ ખીચડી પલાવ જેવી લાગે છે.

તરકારીની ખીચડી.

૧ ટીપરી ચોખા	૨ વાટી નાળિયેર
૩ ચમચા ભરી તુવરની દાળ	૪ કાંદા
૩ ,, ,, ચણાની દાળ	૩ તળવાના કેળાં
૩ ,, ,, મગની દાળ	૧॥ ચમચો મીઠું
૩ ,, ,, મસુરની દાળ	૧ ચમચી હળદ
૧ મોટી કાકરી	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં
૦। રતલ ટામેટાં	૦॥ ચમચી જીરૂં
૦। ,, પટેટા	૧૦ મરચાં, થોડી કોથમીર
૦। ,, ભીંડા	૧ આદુનો ટુકડો
૦। ,, સકરકંદ	૫–૬ લસણની કડી
૦। ,, ગાજર	લવંગ, કાળાં મરી, દરેક ૧૦
૦॥ ,, ઘી	૧ ટુકડો તજનો

દરેક જાતની દાળને ચુંટવી. પટેટા, સકરકંદ, ગાજર, કાકરી, તળવાના કેળાં એ બધાંને છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. ભીંડા અને ટામેટાંને ધોઇ તેની પણ સ્લાઇસ કરવી. ચાર કાંદા વઘારના કાપવા, લવંગ, તજ ને મરી ખોખરાં કરવાં. આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. બે વાટી નાળિયેર ખમણવું, તેમાંથી ૦। ભાગ ખમણ રહેવા દઇ પોણા ભાગનું ૩ પ્યાલાં જેટલું દૂધ કાઢવું.

એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં બધી કાપેલી તરકારીની સ્લાઇસને જુદી જુદી તળવી. થોડા મીઠાંમાં બે ચમચા પાણી રેડી દરેક તરકારી થોડી તળાય ને તેમાં જરા જરા છાંટવું. બીજી તપેલીમાં તુવરની દાળ નાખી તેમાં ચાર કપ જેટલું પાણી નાખવું. સહેજ અધકચરી ફાટવા આવે કે તેમાં ચણાની દાળ નાખી દેવી, ને તે દાળબી ફાટવા આવે ને તપેલી ઉતારી પાડવી. એ બે જાતની દાળ ઉતાર્યા પછી તેમાં મગની ને મસુરની દાળ ધોઇને ભેળવી. પછી તેને ચુલે મુકવી નહિ. કાપેલા ચાર કાંદામાંથી બેને ઘીમાં બદામી જેવા તળી કાઢી લેવા. આદુ, લસણ, કોથમીર તથા મરચાંને ઝીણાં કાપી કાઢવાં, થોડાં ઘીમાં જીરાંને કકડાવી તેમાં ખોખરાં કીધેલાં તજ, લવંગ નાખી પછી કાપેલું આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા બાકીનું ખમણેલું કોપરૂં નાખવું, એ બધાને ઘીમાં જરા ભુંજી સહેજ બદામી થાય કે, હળદ, ધાણાજીરૂં તથા મીઠું નાખવું. પછી પેલી ભેળેલી ચાર જાતની દાળ તથા ચોખા નાખી દેવા, ને તેમાં બધું નાળિયેરનું દૂધ નાખવું, પછી જરાવારે

તેમાં બાકીનો કાચો કાંદો ને તળેલો કાંદો નાખવો, ચોખા અધકચરા ચડે ને તેમાં સર્વ તળેલી તરકારી ભેળી દેવી. તરકારીનું પાણી છુટે એટલે ચાવલ ચડી જશે, નહિ ચડે તો તપેલીનાં ઢાંકણપર જરા પાણી રેડી તે ગરમ થવા દેવું. જો ચોખા જુના હોય ને ખીચડી ચડેલી નહિ લાગે તો એ ગરમ પાણી અંદર નામી દઇ બીજું પાણી ઢાંકણપર આપવું, ચોખા ચડે ને પાણી સુકાય કે ઉતારી પાડવી. આ ખીચડી ઘણી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

દહીંની કઢી.

૦॥ રતલ દહીં	૦। ચમચી જીરૂં	૩–૪ કડી લસણ
૧ ચમચો ઘી	૧ ચમચી મીઠું	થોડાં કોથમીરનાં પાંદડાં
૧ કાંદો	૦॥ ચમચી હળદ	૨–૩ લીલાં મરચાં

કાંદો, લસણ, કોથમીર, મરચાં એ બધાંને ઝીણું ઝીણું કાપવું. દહીંમાં ૧ ચમચી મીઠું નાખી મીકસ કરવું. પછી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાપેલો કાંદો તળવા મુકવો. તેને ઘણો લાલ કરવો નહિ, પણ બદામી થવા આવે ને કાપેલું લસણ, કોથમીર, મરચાં ને જીરૂં નાખી જરા ભુંજવું. તેમાં ૦॥ ચમચી હળદ નાખવી, પછી મીકસ કીધેલું દહીં નાખી કકડા પડે તે અગાઉ ઉતારવું. કકડા પડવાથી દહીં ફાટી જશે. ઘણું કરી તપેલી હેઠે ઉતારીને દહીં નાખવું, ને ૦॥ મિનિટજ ચુલાપર મુકીને ઉતારવું.

દેશી મિઠાઇ.

આઉદ.

બીણા ચોખાનો, નહિ તો પહેલા નંબરના ચોખાનો આટો ૦॥ ટીપરી

૧ ચમચી ભરી ઘઉંનો રવો	૦। શેર ભેંસનું દૂધ
૬ ચમચા ખાંડ	૧॥ ઔંસ બદામ
૪ ચમચા માનનું ઘી	૧ વાઇન ગ્લાસ ગુલાબ
૨ નાળિયેરની વાટી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ

બદામને બાફી, છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરને ખમણી તેમાં થોડું પાણી નામી પહેલાં ઘટ જેવું આશરે બે કપ જેટલું દૂધ કાઢવું. પાછું છુંછામાં પાણી રેડી થોડું પાતળું દૂધ કાઢવું. આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળી

તેમાં આશરે દોઢ-બે ચમચા જેટલું ઘી નાખી, તે તપેલીમાં નાખી તેમાં ખમણનું ઘટ દૂધ તથા ભેંસનું દૂધ નાખવું, પછી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. જો જરા વારામાં ઘટ થઇ જાય તો પાતળું કાઢેલું દૂધ નાખવું ને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું, કે જેથી ગાંગડા બંધાય નહિ થોડે વારે તેમાં બાકીનું ઘી નાખવું ને ઘુંટયા કરવું, જ્યાંસુધી ઘી છુટું પડીને બહાર આવે ત્યાંસુધી ઘુંટયા કરવું. ઘી બધું બહાર આવે કે તપેલીમાંથી કાઢી નાખવું, છેલ્લાં બંધાઇને ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ગુલાબ નાખી ઉતારવું, ઉતારવા અગાઉ જરાક રકાબીમાં કાઢી જોવો, જો રકાબીને વળગે નહિ ને બંધાઇને છુટું પડે તો થયલો જાણવો. પછી ખુમચીને ઘી લગાડી તેમાં નાખી દેવો. ઉપર એલચી, જાયફળ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખવી, ઠંડો પડે ને છરીથી કાપ મુકવા.

આઉદ કોર્નફ્લાવરનું.

૦॥ રતલ કોર્નફ્લાવર	૧ શેર દૂધ
૦॥। રતલ ખાંડ	૩ વાટી નાળિયેરની
૦॥ રતલ મીઠાઇનું ઘી	૧॥ ઔંસ બદામ
૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ	૨ વાઇન ગ્લાસ ગુલાબ

બદામને બાફી છોલી અર્ધા વાઇન ગ્લાસ ગુલાબમાં પીસવી. નાળિયેરને ખમણી તેમાં ૬ કપ પાણી રેડી દૂધ કાઢવું. બંને દૂધ ને ખાંડ ભેળી દેવી. એક તપેલીમાં કોર્નફ્લાવર નાખી તેમાં ખપતું ખપતું દૂધ નાખતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. પછી ચુલે મુકી તેમાં ઘી નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ દૂધપાક જેવું થાય કે પીસેલી બદામ ભેળવી, ને બાકીનો ગુલાબ નાખવો. જરા વધારે ઘટ એટલે ખીર જેવું થાય, કે ખુમચાને ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી સરખું થાપી કાઢી, એલચી-જાયફળ ભભરાવવું, ઠરે ને ડાયમંડ આકારે છરીથી કાપ મુકવા.

કરકરીઆં.

૦। રતલ રવો	૧॥ ચમચો ગુલાબ
રવાથી અર્ધો ઘઉંનો આટો	નવટાંક દૂધ
૨ ઈંડાં	૧॥ ઔંસ બદામ
૩ ઔંસ મેડા ખાંડ	૧ ચમચી કરવેસીડ
૦। બાટલી તાડી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૬ ઔંસ ઘી	...

રવો ને આટો આળીને ભેળવો. બદામ બાફી, છોલીને પીસવી. કેરવેસીડ ઝીણી ખોખરી કરવી, રવા–આટામાં ૨ ઇંડાં, ભાગીને તે નાખવાં, તથા ૧ ચમચો ઘી, બદામ, કેરવેસીડ તથા ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. પછી થોડું દૂધ નાખવું ને ૦। બાટલી તાડીમાંથી ખપે તેટલી તાડી નાખી બધું મીકસ કરવું. છેલ્લાં ગુલાબ નાખવો, નહિ તો એક ચમચી વેનીલા નાખવો. ચમચે ઉંચકાય તેટલું ઘટ રાખી ચુલા આગલ બેથી ત્રણ કલાક ચઢાવા મુકવું. ચઢી રહે ને કઢાઇમાં ઘી નાખી, તે ઘણું કકડે ને મેળવણીમાંથી એકેક મોટા ચમચા જેટલી લઇ પાંચ છ છુટાં છુટાં પુરવાં. એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી તે તળાય ને કાઢવાં. (એમા જો મેળવણી પાતળી થઇ હશે તો કરકરીઆં ગોળને બદલે પહોળાં થઇ જશે, માટે ઘટ મેળવણી રાખવી.)

કરકરીઆં–રાંધેલા રવાના.

૦। રતલ ઝીણો રવો	૦। ચમચી મીઠું
૦॥ શેર દૂધ	૬ ચમચા ખાંડ
૫ ઇંડાં	૧॥ ઔંસ બદામ
૦॥ રતલ ઘી	૧ ચમચી વેનીલા
૦। ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ	...

બદામને છેલી ઝીણી ભુકા જેવા કાપવી. રવાની અંદર દૂધ, ખાંડ, મીઠું, તથા ૧ ચમચો ભરી ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જેથી લચકા જેવું થતું જશે, પછી ઘટ રાંધેલા રવા જેવું થાય કે ઉતારી પાડી ઠંડું પડવા મુકવું. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, દાળને તથા સફેદીને જુદી જુદી ખુબ ચઢાવી, પછી બંનેને ભેળવી, પછી તે ઠંડા પડેલા રવામાં બબ્બે ત્રણ ત્રણ ચમચા નાખતાં જઇ ઘુંટતાં જવું, એમ જયાંસુધી ખલાસ થાય ત્યાંસુધી કરવું, પછી તેમાં કાપેલી બદામ, છુંદેલું એલચી–જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો ને મીકસ કરવું. ઘીને કઢાઇમાં નાખી ખુબ કકડાવી પછી મેળવણીમાંથી એકેક નાનો ગોળો કાઢી બદામી રંગનાં તળી કાઢવાં.

એ કરકરીઆં હલકાં ને સ્વાદિષ્ટ બને છે.

કેરવાઇ.

૬ તળવાના પાકાં કેળાં	૧ ચમચો ખસખસ
૦। રતલ બદામ	૦॥ રતલ ઘી
૩ ઔંસ કીસમીસ દરાખ	૩ ઔંસ મેડા ખાંડ
૧॥ ઔંસ ચારોળી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી—જાયફળ

કેળાંને છોલી વચમાંથી ઉભા બબ્બે કટકા કરવા. એક કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘી કકડે ને તેમાં અધકચરાં તળવાં. પછી ઉતારી તેની વચમાંનો બરડો કાઢી નાખી તેને કડછીથી તદ્દન નરમ ઘુંટી નાખવાં. બદામને બાફી છોલીને ઝીણા આડા કટકા કરવા, ને તેને થોડાં ઘીમાં તળવી, તેમજ, દરાખને સાફ કરી તળવી. પછી બદામ દરાખ સાથે મેડા ખાંડ, ચારોળી, ખસખસ ને એલચી—જાયફળ ભેળવું, કેળાંનો નાનો ગોળો લઇ તેનું કુલ્લું કરી તેમાં થોડો મેવો ભરવો, ને બરાબર વાળી દઇ જરા એઠો ગોળ આકાર કરી, ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં તળવાં. કેળાં મઝાનાં મોટાં હશે તો સાતથી આઠ કેરવાઇ થશે.

કોપરાંપાક.

૧ નાળિયેરની વાટી	૦॥ ચમચા ઘી
૬ ઔંસ ખાંડ	નવટાંક બદામ
૩ ચમચા ગુલાબ	૦। ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ

બદામને બાફી છોલીને પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરની વાટી ખમણીને તેનું સફેદ ખમણ લેવું, લાલ નીકળે તો કાઢી નાખવું. તેમાં ૩ ચમચા ગુલાબ, ૦॥ શેર ખાંડ ને જરા ઘી નાખી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. પહેલાં ખાંડનું પાણી છુટશે, તે બધું બળી રહે ને ભીનાશ તદ્દન સુકાઇને લોચા જેવું થાય ને અંદર થોડી બદામની સ્લાઇસ નાખવી. પછી નાની ખુમચીને જરા ઘી લગાડી તેમાં તરત નાખી દેવું. ઉપર કાપેલી બદામ ને જરાક ખાંડ ભભરાવવી. ચુલેથી ઉતારવા અગાઉ થોડું એલચી-જાયફળ ભેળવું, ને ઉતાર્યા પછી બાકીનું ભભરાવવું. ચુલાપર ઘણું ઘટ થવા દેવું નહિ, કારણ તેથી ખુમચામાં નાખતાં વવરૂં થઇ જશે ને બંધાશે નહિ, માટે લોચા જેવું હોય તેટલાંજ નાખી દેવું. જરા ઠરે ને કાપ મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૦॥ શેર કોપરાંપાક થશે.

કોપરાંપાક માવાનો.

૧ નાળિયેર	૦। શેર દૂધ
૧ રતલ ખાંડ	૦। રતલ માખણ
૬ ઔંસ મોળો માવો	નવટાંક બદામ
૦॥ પ્યાલું ગુલાબ	૦॥। ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

બદામને બાફી છોલીને પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરની બે વાટી ખમણી તેનું સફેદ ખમણ કાઢવું. ખાંડમાં ૧॥ કપ પાણી નાખી ઘણો ચીકટ ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં ખમણ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખમણ સુકાવા આવે ને માખણ નાખવું, ને પાંચ મિનિટ ફેરવ્યા કરવું. પછી માવાને દૂધમાં મીકસ કરી તે નાખી ફેરવ્યા કરવું. જરા વારે ગુલાબ નાખવો, ને ધીમે બળતે ઘટ થાય ત્યાંસુધી ફેરવ્યા કરવું. માવો નાખ્યા પછી વધારે પાતળું થયલું લાગશે, પણ બધું મળી આશરે અર્ધો કલાક ફેરવ્યાજ કરવું, પછી બદામની થોડી સ્લાઇસ અંદર નાખવી. છેલ્લાં સુકાઇને કણક જેવું છુટું પડે ને એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં નાખી દેવું, ને બાકીની બદામની સ્લાઇસ તથા એલચી-જાયફળ ઉપર ભભરાવવું. જરા ઠરે ને કાપ મુકવા. ગમે તો ૧ શેર સોજાં દૂધને બાળી તેનો મોળો માવો ઘરમાંજ બનાવવો. ઉપલા સામાનમાંથી ૨॥ શેર કોપરાંપાક થશે.

ખાજાં મલાઇનાં.

૨ રતલ મલાઇ	૧॥ પ્યાલું ગુલાબ
૨ ટીપરી ઘઉંનો મેંડો	૧॥ રતલ તળવાનું ઘી
૨॥ ટીપરી ભીના ચોખાનો આટો	૧ લીંબુ
(૦॥ ટીપરી સાટાના આટા સાથે.)	૧ ચમચી મીઠું
૦॥। રતલમાં ૨ ઔંસ ઓછું માનનું ઘી	એલચીના થોડા દાણા ખોખરા કીધેલા
૧॥ રતલ ખાંડ	થોડાં ગુલાબના પાંદડાં

મેંડામાં ૧ ચમચો ભરીને ઘી, તથા ૧ ચમચી મીઠું ને ખપતું ઠંડું પાણી નાખી, ખુબ ગુંદી ગુંદીને મઝાનો સફાઇદાર નરમ થાય ત્યાંવેર મસળી ગોળો કરવો.

માનના ઘીને ટેબલપર કે ખુમચામાં ખુબ મથવું, તદન સફેદ થાય પછી તેમાં થોડો થોડો કરી બધો ચોખાનો આટો નાખી, મેળવતાં જઇ માખણ જેવો નરમ ગોળો કરી પાણીમાં મુકવો, એમાં આટો નાખ્યા પછી ઘણું મસળવું નહિ.

ટેબલપર થેાડેા સાટેા ભભરાવી મેંડાની એક મેાટી જાડી ગેાળ રેાટલી વણવી. માનના બે ભાગ કરી એક ભાગ તે મેંડાની રેાટલી પર મુકી હાથે થાપી પહેાળેા કરવેા છેક મેંડાની કિનારી સુધી પાથરવેા નહિ. તે પર થેાડેા સાટેા ભભરાવી ગેાળાઇની કિનારીએથી થેાડેા થેાડેા ભાગ વાળી વચમાં લાવવેા, એમ ૪–૫ છેડા વાળી જાડું ગેાળ કરવું, પછી પાછેા પહેલાં જેટલેા જાડેા પણ તેટલેા મેાટેા નહિ એવેા રેાટલેા વણવેા. તેનીપર માનનેા બીજો ભાગ ફરતેા ગેાળ પાથરી, પહેલાંની માફક પાછા ઉપરથી છેડા વાળી વચમાં લાવવા, એટલે જાડેા રેાટલેા થશે, પછી તેને બીંદડીની માફક વાળી જરા લાંબુ કરી વળ આપતાં જવું. તેમાંથી મેાટી રેાટલી જેટલા આશરે વીસ ગેાળા કરવા, પણ ગેાળા કાઢતી વખતે વળ છુટી નહિ જાય તેમ નાકેના છેડા દાબી દેવા. પછી પુરી કરતાં મેાટી પણ ઘણી જાડી નહિ એવી બબે રેાટલી જુદી જુદી વણવી. એક રેાટલીની વચમાં ચમચેા ભરી ઘટ મલાઇ મુકવી. કિનારીએ જરા ગુલાબ લગાડી તેનીપર બીજી રેાટલી વળગાવી દેવી. પછી તેને ડાબા હાથની હથેલીપર મુકી, જમણા હાથના આંગળાંએ કિનારીને ઉપર વળ આપી, વાળીને આંગળી જોરથી દાબી કાપા પડે તેમ કરવું. ખાજાંની કિનારી ઘણી જાડી હશે તેા વળ બરાબર પડશે નહિ, માટે સાધારણ પાતળી રાખવી.

ખાંડમાં ૧ાા કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને તેમાં લીંબુના રસના થેાડાં ટીપાં નાખવાં. ઉપર મેલ આવે તેા કાઢી નાખવેા, અથવા શીરાને ગાળી કાઢવેા. પછી તેમાં બાકીનેા ગુલાબ નાખી સહેજ ચીકટ શીરેા કરવેા, ને ઉતારીને ઠંડેા પાડવેા.

કઢાઇમાં ડૂબતું ઘી નાખી તે ખુબ કકડે ને તેમાં ખાજાં સંભાળથી મુકવાં. પછી તેની ઉપર ચમચા વડે કઢાઇમાંનું ઘી છાંટ છાંટ કરવું જેથી પડ ખીલશે. પછી બે ચમચ વડે સંભાળથી ફેરવવાં-લાલ કરવાં નહિ. પણ સફેદજ કાઢવાં, ધીમે બળતે તળવાં જેથી કાચાં રહે નહિ.

શીરેા ઠંડેા પડે ને તેમાં તળેલાં ખાજાં બેાળવાં. શીરામાં મુકયા પછી બીજું પડ ફેરવવું નહિ, પણ ઉપરના પડપર જરા શીરેા રેડવેા. જરાવારે શીરેા પીએ ને કાઢવાં. ઉપર એલચીના બેાખરા કીધેલા દાણા તથા ગુલાબનાં પાંદડાં મુકવાં. (આટલા સામાનમાંથી જો ૨૦ ગેાળા થશે તેા ૧૦ ખાજાં થશે.)

ગુલાબ જાંબુ.

૧ા રતલ દૂધનો માવો	૦ા રતલ ખાંડ
૨ ચમચા મેંડો	૦ા પ્યાલું ગુલાબ
૪ ચમચા ઘઉંનો આટો	૦ા રતલ ઘી
૦ા ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ	૧ા ઔંસ બદામ

માવાની અંદર ઘઉંનો આટો, મેંડો, છુંદેલી બદામ, એલચી–જાયફળ ભેળી એક ચમચા ગુલાબથી મીકસ કરવું.

ખાંડમાં બાકીનો ગુલાબ તથા ૦ પ્યાલું પાણી નાખી જરા ચીકાશ પડતો શીરો બનાવવો, ને ધીમી આંચે રહેવા દેવો.

માવાની મેળવણીમાંથી એકેક ગોળો કાઢી તેને લંબગોળ આકારના બનાવી, ઘીમાં બદામી રંગના તળી કાઢી સહેજ ઠંડા પડે કે પેલા ચુલે રાખેલા શીરાની અંદર બોળવાં. થોડોવાર રાખી શીરો પચે ને કાઢવા.

૩ ચમચા ખાંડ લઇ તેને બારીક છુંદી તેમાં ગુલાબ જાંબુ ખરમોટી કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી એક ડજન ગુલાબ જાંબુ થશે.

ગોળપાપડી.

૧ા રતલ ગોળ	૧ા ઔંસ બદામ
૪ ચમચા ઘી	૧ ચમચો ખસખસ
૦ા ટીપરી ઘઉંનો આટો	૧ સુકાં કોપરાંનો કટકો
૦ા ટીપરી ચણાનો આટો	૦ા ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૪ ચમચા છોલેલા ચણા	૧ ચમચો ઝીણી છુંદેલી સુંઠ

સુંઠના ૩–૪ ગાંઠયા લઇ તેને છુંદીને ચાળીને એક ચમચો ભુકો લેવો, ચણા છોલવા, બદામ બાફીને છોલીને ઝીણી ઝીણી કાપવી. કોપરૂં ઝીણું ઝીણું કાપવું. ગોળમાં ૦ા કપ પાણી તથા એક ચમચો ઘી નાખી, ચુલે મુકી ઘણોજ ટાઇટ ચાશ કરવો. તે તપાસવા માટે એક રકાબીમાં થોડું પાણી લઇ તેમાં ચાશનાં ૩–૪ ટીપાં નાખવાં, જો તે કઠણ ગોળી જેવાં બંધાયલાં માલમ પડે તો ચાશ થયલો જાણવો. પછી તેમાં એકેક મુઠી ચણાનો તેમજ

ઘઉંનો આટો વારાફરતી નાખ્યા કરવો, ને બાકીના ૩ ચમચા ઘી નાખવું. પછી ફેરવ ફેરવ કરી ગોળ રતાશપર થવા આવે ને તેમાં થોડી કાપેલી બદામ, ચણા, ઝીણું કાપેલું કોપરૂં, થોડી ખસખસ, સુંદનો ભુકો ને એલચી-જાયફળ નાખવું. પછી ખુમચાને ઘી લગાડી તે પર જરા ઘઉંનો આટો ભભરાવી એ ઘટ મેળવણી રેડી દેવી. ઉપર કાપેલી બદામ ને થોડી ખસખસ ભભરાવવી. ઠંડી પડે ને છરીને જરા ઘી લગાડી કાપ મુકવા.

ગમે તો એમાં ભુંજેલા ચણા ને સુકાં કોપરાંના કટકા નહિ નાખે તો પણ ચાલે.

ગોળપાપડી-સેવની.

૦॥ રતલ સેવ	બદામ, પસ્તાં દરેક ૧॥ ઔંસ
૧૪ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૦॥ રતલ ઘી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૬ ઔંસ માવો	...

બદામ, પસ્તાંને બારી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં તળી કાઢવાં. તેજ ઘીમાં સેવને ફીકી બદામી કરી ઉતારીને ઠંડી પાડવી. ખાંડમાં ૧॥ કપ પાણી નાખી ટાઇટ શીરો કરવો. તેમાં માવો નાખી જરા ઘટ થાય ને તેમાં તળેલી સેવ ઘી સાથે નાખીને ફેરવ્યા કરવી. થોડી વારે તેમાં બદામ, પસ્તાંની સ્લાઇસ, એલચી-જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો. ઘટ લચકા જેવી થવા આવે ને થાળીને ઘી લગાડી તેમાં નાખી દેવી. જરા ઠરે ને કાપ મુકવા.

ઘારી-કેળાંની.

૭ તળવાનાં કેળાં	૦। રતલ માનનું ઘી
૨ ચમચા ખાંડ	૦॥ રતલ તળવાનું ઘી
૧॥ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી વેનીલા
૦॥ ટીપરી રવો	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૦॥ ટીપરી મેંડો	૦॥ ચમચી મીઠું

બદામને બારી, છોલી તેને છુંદી નાખવી, નહિ તો ઝીણી ઝીણી કાપવી. તળવાનાં કેળાં એકદમ પાકેલાં નહિ તેવાં સાત લેવાં. તેને છોલી તેની મોટી કાતરીઓ કરી ઘીમાં બદામી જેવાં તળવાં. તળાય ને ઉતારી છુંદી નાખવાં.

તેમાં બે ચમચા ખાંડ, છુંદેલી કે કાપેલી બદામ નાખી ચુલે ધીમે ઈંગારે મુકી, ખાંડ પીગળે ત્યાંવેર ફેરવ્યા કરી પછી ઉતારવું, ઉતારતી વખતે વેનીલા ભેળવેા.

રવામાં અર્ધી ચમચી મીઠું ને એક ચમચી ઘી નાખી પાણીએ ખુબ મસળીને નરમ બાંધવેા. તે ગેાળાને ભીનેા મલમલનેા કટકેા વીંટાળી રહેવા દેવેા કે ખપરાઇ જાય નહિ. ૦ા રતલ માનનું ઘી લઇ તેને ખુમચામાં હથેલીએ મથી સફેદ દૂધ જેવું કરવું. પછી મેંડેા નાખતાં જઇ નરમ માખણ જેવેા ગેાળેા કરી તેને પાણીની તપેલીમાં મુકવેા. એ મેંડાના આટાનું માન થયું. પછી રવાના ગેાળાના બે ભાગ કરવા. તેમાંથી એક ભાગ લઇ જરા જાડેા મેાટેા રેાટલેા વણવેા. તેની પર જે મેંડાના આટાનું માન કીધું છે તે બધું ચેાપડવું. પછી રવાનેા જે બીજો ભાગ રાખેલેા છે, તેનેા રેાટલેા વણી મેંડાના માન પર બરાબર ઢાંકી દેવેા. પછી તેને ઉપરથી બીંદડીની માફક ગેાળ વાળતાં જવું, ને વળ છુટી નહિ જાય તેવી રીતે વીંટ આપતાં હેાઇએ તેમ એક ગેાળેા તેાડવેા, ને સાઇડના છેડા અંદર દાબી તે દાબેલા છેડા ઉપર નીચે રહે તેમ તેનું કુલ્લું કરવું. પછી આટાના કુલ્લામાં કેળાંનેા એક ભાગ ભરી, હાથે અંદર દાબતાં જઇ આટાને વાળી લાડવા માફક ગેાળ કરવેા. ખુમચેા ઉંધેા કરી તે પર સાટેા (સાટાને માટે થેાડેા મેંડેા વધારે લેવેા) નાખી એ ગેાળેા વેલણે સંભાળથી વણવેા, પછી લેાઢીપર વચમાં થેાડું ઘી નાખી તેપર મુકી તળવી. નીચેનું પડ જરા લાલ થાય ને તવાથાએ ફેરવવી. પાછું નીચેનું પડ થાય ને કાઢવી. એમ બધી ઘારી વણીને તળવી.

ઉપલા સામનમાંથી આશરે ૭-૮ ઘારી થશે.

ઘારી ખજુરની.

૧ રતલ નવેા ખજુર	નવટાંક બદામ
૩ ચમચા દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૦ાા ટીપરી મેંડેા	૦ા ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ
૦ાા ટીપરી રવેા	૦ાા રતલ તળવાનું ઘી
૩ ઔંસ માનનું ઘી	૦ા ચમચી મીઠું

ખજુરના ઠળીઆ કાઢી થેાડાં તળવાના ઘીમાં સહેજ તળી કાઢવેા. પછી ૩ ચમચા દૂધમાં પાટાપર બારીક પીસવેા. પછી તેમાં કાપેલી બદામ, વેનીલા ને એલચી-જાયફળ ભેળવું.

રવામાં ૦। ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચી ભરી ઘી નાખી, પાણીએ ખુબ મસળી નરમ ગોળો કરવો. ૩ ઔંસ માનનાં ઘીને ખુમચામાં નાખી હથેલીએ મથી, તેમાં મેંડો નાખતાં જઇ નરમ જેવો ગોળો કરવો. પહેલાં રવાના ગોળાની જાડી રોટલી વણી, તેનીપર બધું મેંડાનું માન હાથે થાપી જવું. કિનારીથી જરા દુર રાખવું. પછી કિનારી પરથી થોડો થોડો ભાગ ઉંચકી વચમાં લાવી, એમ બધું માન ઢાંકી નાખવું. તેને જરા ગોળ બીંદડીની માફક વાળી, હાથેજ લાંબુ કરી તેના આઠ ભાગ કરવા. ખજુરનાખી આઠ ભાગ કરવા. આટાનું કુલ્લું કરી, તેમાં ખજુર ભરી ગોળો કરીને વેલણે વણવી. લોઢીપર જરા ઘી પુરી તેમાં મુકીને તળવી. ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮ બારી થશે.

ચાપટ.

૧ ટીપરી મેંડો	૬ ઔંસ ઘી	૧ નાળિયેરની વાટી
૭ ભરેલા ચમચા ખાંડ	૦। શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૪ ઈંડાં	૧॥ ઔંસ બદામ	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ

બદામને બાફી તેમાંથી થોડીને છુંદવી, ને થોડીની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. નાળિયેરને ખમણી તેનું આશરે બે કપ થાય એટલું દૂધ કાઢવું. ઈંડાં આખાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. પછી ૦॥ ચમચો ઘી નાખવું. પછી થોડો થોડો મેંડો નાખતાં જઇ મેળવતાં જવું. વળી તેમાં બેઉ જાતનું દૂધ થોડું થોડું નાખતાં જઇ મેળવવું. પછી બદામ નાખવી ને ચમચા કે કડછી વડે ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ગાંગડા રાખવા નહિ, ને કડછી ઉતરતું થાય એટલું ઘાડાં દૂધપાક જેવું રાખવું. છેલ્લાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, ને આશરે એક કલાક ઢાંકી રાખવું. છેલ્લાં તેમાં વેનીલા નાખવો. પછી ફ્રાઈંગ પેનમાં જરા ઘી નાખી, તેમાં કડછી ભરી મેળવણી પુરવી, ને દાંડો જરા ઉંચકી બધે ગોળ ફરતી કરી નાખવી. નીચેનું પડ થાય ને ફરતી કોર ઉપાડી તવાથાએ, નહિ તો હાથેજ ઝડપથી ઉંચકી ફેરવી દેવું, ને તે નીચેનું પડ થાય ને કાઢવું. દરેક નવો કરતી વખતે એકેક ચમચી ઘી પહેલાં નાખતાં જવું, પુરતી વખતે બળતુ ધીમું રાખવું. પછી જરા મોટું કરવું. પહેલેથી બળતું મોટું હશે તો ચચરી જશે. ફ્રાઈંગ પેનમાં મેળવણી ચાપટ પાટળા થાય એટલીજ પુરવી, ઘણું પુરવાથી ઢેફાં જેવાં જાડાં થશે, જે સારાં લાગશે નહિ. ફ્રાઈંગ

પેન નહિ હોય તો લોઢી ચુલાપર મુકીને તે તપે ને તે પર ઘી નાખવું, ને એક કડછી ભરી મેળવણી લઇ પહેલાં જેટલો મોટો ચાપટ હોય, તેટલી બહારથી રેડી, પછી અંદરથી રેડતાં જઇ તવાથાએ પાથરીને આખો કરવો, એક પડ લાલ થાયને ફરતી કિનારી તવાથાએ ઉપાડી ફેરવી નાખવો, ને બીજું પડ લાલ થાય કે ઉતારી લેવો, એ પ્રમાણે સઘળા કરવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આસરે ૧૪–૧૫ ચાપટ થશે.

ચીકી-કોપરાંની.

૧ વાટી લીલું નાળિયેર	૬ ઔંસ ગોળ
૧ ચમચો ઘી	ાા ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ

નાળિયેરને ખમણવું. ઘીમાં ધીમી આંચે નાળિયેરને લાલ કરવું. ગોળમાં બે ચમચા પાણી રેડી ટાઇટ ચાશ કરવો. તે ચાશ ટાઇટ થયો છે કે નહિ, તે તપાસવા માટે એક કાચની રકાબીમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં ચાશના ૪–૫ ટીપાં રેડવાં, તે ટીપાં બધાંય ને કાઢી ગોળી વાળી જોવી. તે ગોળી કઠણ થઇ જાય તો જાણવું કે ચાશ તૈયાર થયો છે. તે ચાશમાં તળેલું ઘી સાથનું કોપરૂં નાખી દેવું, ને ધીમી આંચે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થવા આવે કે એલચી–જાયફ઼ ભભરાવવું. એક નાની થાળીને જરા ઘી લગાડી, તે પર મેળવણી નાખી કાંસ્યાના તળ્યાંને ઘી લગાડીને તે વડે થાપી કાઢવી. ઘણી પાતળી થાપવી નહિ. જરા ઠરે ને છરીથી ગમે તો ચોરસ યા ડાયમંડ કટકા કાપી કાઢવા.

ચીકી-બદામ,-સીંગની.

૬ ઔંસ બદામ	ાા રતલ ગોળ
૬ ઔંસ ભુંજેલી સીંગ	૧ ઔંસ માખણ કે ઘી

પહેલાં બદામને બાફી, છોલીને તેના આડા નાના કટકા કરવા. સીંગની ઉપરની પાતળી લાલ છાલ કાઢી નાખી તેનાબી આડા નાના કટકા કરવા. પહેલાં કાપેલી બદામને ચુલાપર ધીમી આંચે રાખી સહેજ ભુંજાય તેમ સુકી કરવી. કાપેલી સીંગને પણ ચુલાપર એક ઢાંકણમાં મુકી* ગરમ કરી કાઢવી.

પછી એક તપેલીમાં ગોળનો ભુકો કરીને ચુલે ધીમી આંચપર રાખવો. ગોળમાં જરાબી પાણી નામવું નહિ. ગોળ પીગળીને તેનો તારવાળો શીરો થાય પછી તેમાં બદામ, સીંગ નાખી મીક્સ કરવું. પછી માર્બલના પત્થરની ટેબલને ઘી કે માખણુ લગાડી તેપર એ મેળવણી નાખી દેવી, ને વેલણને જરા માખણ કે ઘીનો હાથ લગાડવો. સહેજ ગરમ હોય તે વખતેજ કાપ મુકી કટકા કરવા.

જલેબી.

૨॥ ટીપરી મેંડો	૧ લીંબુ
૦॥ ટીપરી ઝીણો રવો	૨ વાલ કેસર
૩ ઔંસ ખાટું દહીં	૧॥ ચમચી વેનીલા
૦॥ પ્યાલું ચઢાઉ તાડી	થેાડાં ગોલાબનાં પાંદડાં
૧॥ રતલ ઘી	થેાડાક એલચીના દાણા
૧॥ રતલ ખાંડ	બદામ, ચારોળી, પસ્તાં દરેક નવટાંક

બે ટીપરી મેંડો ચાળી તેમાં બધો રવો ભેળવો. તેમાં એક મોટો ચમચો ભરીને ઘી, તથા દહીં ને તાડી નાખવી. થેાડું પાણી કકડાવી ખપતું ખપતું નાખી મેળવણી ઘટ ખીરાં જેવી કરવી, તેને અર્ધો કલાક ઘુંટ ઘુંટ કરી, ઢાંકણ ઢાંકીને હવા જાય નહિ તેમ ઉપર કટકો બાંધી તપેલી રહેવા દેવી. એ આથેલું પંદર કલાક સુધી રહેવા દેવું. પંદર કલાક પછી ખાંડમાં ૧॥ કપ પાણી નાખી, ખુબ જોશ આવે ને ૦॥ લીંબુનો રસ નાખવો. બીજો એક જોશ આપી તે શીરો ગાળી કાઢવો.

કેસરને લોઢી પર જરા સેકી, છુંદીને બે ચમચા પાણીમાં ભીંજવી પછી તેને કપડાંથી ગાળી શીરામાં નાખવી. સાથે તેમાં વેનીલા નાખવો, ને એ શીરો ધીમી આંચપર રહેવા દેવો.

જલેબી બનાવતી વખતે મેળવણીમાં ચાર ચમચા કેસર સાથનો શીરો નાખવો, તથા બાકીનો ૦॥ ટીપરી મેંડો તથા થેાડું ગરમ પાણી નાખી ખુબ ઘુંટવું, ને ઘટ દુધપાક જેવું કરવું. પછી ૦॥ કલાક ઢાંકીને રહેવા દેવું. પછી પેણામાં ઘીને કકડાવવું. એક નાળિયેરને પોણું ભંગાવી અંદરથી બધું કાઢી સાફ કરી તેમાં નીચે હોલ પડાવવું, હોલની નીચે આંગળી રાખી ઉપલી મેળવણી તે કાટલીમાં મોઢાં સુધી ભરવી, ને કકડેલાં ઘીમાં ઉંચે હાથે આંગળી કાઢી નાખી પહેલાં એક આડો આંટો આપી, ગોળ ને ગોળ આંટા આપી તરત નીચેની આંગળી

બંધ કરી દેવી. જલેબીનું એક પડ થાય ને તેને બે વાંસની પટીથી ફેરવી, બેઉ પડ લાલ કરીને કાઢી લેવી. પછી તેને ગરમ થયલા શીરામાં નાખવી. ને ત્રણ ચાર મિનિટ રાખીને કાઢવી. ઉપર બદામ પસ્તાં બારી, તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે તથા ચારોળી, એલચીના દાણા ને ગુલાબનાં પાંદડાં ભભરાવવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી મધ્યમ સાઇઝની ૧ દજન જલેબી થશે.

તલના લાડવા.

૩ ઔંસ તલ	૪ ઔંસ ગોળ
૨ ચમચા ભુંજેલી શીંગ	૦ા ચમચો ઘી
૧૫–૨૦ બદામ	...

બદામ બારી ઝીણી ઝીણી કાપવી, શીંગને છોલી તેને તથા બદામને જરા ભુંજવી. શીંગને ભુંજ્યા પછી જરાક છુંદીને ઝીણા કટકા કરવા, તલ ચુંટી જરા કકડા સફેદ ભુંજવા, ગોળમાં એક પ્યલું પાણી નામી તથા ૦ા ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું, પહેલાં ખડખડ કકડા પડશે, પછી તે કકડા બેસી જાય ને ઘણો ધાડા જેવો, જરાક કાળાશપર ઘટ ચાસ થાયને ઉતારી તેમાં તલ, બદામ, શીંગ નાખી મેળવવું, પછી તેને એક થાળીમાં નાખી દેવું, ને હાથને જરા ઘી લગાડી ગરમ ગરમ લાડવા વાળી દેવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૬ લાડવા થશે.

દહીંથરાં.

૧ ટીપરી ઝીણો રવો	૨ ચમચા ઘી આટો બાંધવા	૦ા રતલ ખાટું દહીં
૧ ટીપરી મેંદો	૧ રતલ ખાંડ	૧ લીંબુ
૦ાા રતલ ઘી તળવાનું	૪ વાલ કેસર	...

રવો મેંદો ભેળી તેમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તથા દહીં નાખીને કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના નાના ગોળા કરી તેને પુરી જેટલા વણી બે કલાક રહેવા દેવા. પછી કઢાઇમાં બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં બધાં દહીથરાં તળી કાઢવાં.

ખાંડમાં એક મોટું કપ ભરી પાણી નામી, ખાંડ પીગળી જાય ને જોશ આવે ને અર્ધાં લીંબુનો રસ નાખી શીરો ગાળી કાઢવો. કેસરને લોઢીપર

જરા સેકી પાણીમાં ભીંજવી, તેનેા રસ ગાળીને શીરામાં નાખવેા. પછી તે શીરેા એક તાર નીકળે તેટલેા થાય ને તેમાં તળેલાં ગરમ ગરમ દહીથરાં મુકી દેવાં. પાંચ મિનિટ રાખી બહાર કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે ડજન દહીથરાં થશે.

નાનખટાઇ.

૦ાા રતલ મેંડા	૬ ઔંસ મેડા ખાંડ	૧ાા ઔંસ બદામ
૧ મેાટેા ચમચેા રવેા	૦ાા રતલ માનનું ઘી	૦ાા ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

માનના ઘીને ખુમચામાં નાખી હાથે હાથે ઘણું મથવું. આશરે ૦ા કલાક મથ્યા પછી તેમાં ખાંડ નાખતાં જઇને પાછું લગભગ ૦ાા કલાક વેર મથ્થા કરવું. ઘણું સખત લાગે તેા સહેજ પાણીનેા હાથ લઇને મથવું. ખાંડ પીગળીને સફેદ માખણ જેવું થવું જોઇએ. પછી રવેા ને મેંડા ભેળીને તે થેાડેા થેાડેા નાખતાં જવું, પણ હવે ઘણું જોરથી નહિ, પણ અળગું મસળવું. ને રેાટલીના આટાની માફક ગેાળેા કરવેા. (જો ૦ાા રતલ બધું ઘી લઇ લેશું તેા આટેા વેરાઇ ને છુટેા પડેલેા લાગશે, માટે ૦ાા રતલમાંથી ૧ ચમચેા ભરી ઘી રહેવા દેવું.) પછી તેમાં છુંદેલું એલચી—જાયફળ નાખવું. પછી એક મેાટી રેાટલીના ગેાળા જેટલેા લઇ, તદ્દન ગેાળ બેાલ જેવેા નહિ, પણ ઉપરથી જરા ચપટેા થાપીને ખુમચામાં છુટા છુટા ગેાળ મુકવા, તેની ઉપર છરીથી ઘણાજ અળગા × આવી રીતે, કાપ મુકવા. બદામને બાફી છેાલી તેનાં ફાડચાં છુટાં કરવાં, ને નાનખટાઇના કાપના દરેક ખાંચામાં બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ભુંજવા મુકવાં. ભુંજાયા પછી ખીલીને મેાટા ગેાળા થશે. કાપ જરાબી ઉંડા મુકાશે તેા નાનખટાઇ ઉપરથી ભાંગીને છુટી પડેલી લાગશે, માટે ઉપરની સપાટીપરજ ઘણા અળગા કાપ મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮ નાનખટાઇ થશે.

નીલગીરી પાનકેક.

૧૦ ચમચા મેંડા	૦ાા રતલ ઘી	૧ ચમચી વેનીલા
૩ ઇંડાં	૪ ચમચા ખાંડ	...
૧ાા પાશેર દૂધ	૧ાા ઔંસ પીસેલી બદામ	...

૩ ઈંડાંને આખાં ભાંગી ડોહળવાં. પછી તેમાં થોડો થોડો મેંડો ને થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જવું. ને એ રીતે બધો મેંડો ને દૂધ પુરૂં કરવું. છેલ્લાં તેમાં પીસેલી બદામ ને ૪ ચમચા ખાંડ નાખવી. ગમે તો ૩ ચમચા ખાંડ ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. (જો કોઇને એ ખારાંજ જોઇતાં હોય, તો ખાંડ નહિ નાખવી ને ૦॥ ચમચો ભરી મીઠું લેવું.) પછી તેમાં ૧ ચમચી વેનીલા નાખવો

એ બનાવવાને માટે ઉપર દાંડો ને નીચે ગોળ ને ગોળ ફરતી રીંગ, આવી રીતનું લોખંડ કે એલ્યુમીન્યમનું બનાવેલું આવે છે. (નહિ મળે તો નમુનો દેખાડવાથી બનાવી આપશે. એલ્યુમીન્યમનું વધારે સારૂં કે કીટાય નહિ.) મેળવણી કીધા પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પાનકેક બનાવવાની રીંગ દાંડા સાથે ઉભી પકડી રાખી ઘીમાં તપાવવી. તપે ને ઉપરનો દાંડો પકડી બહાર કાઢી ને રીંગને તુરત મેળવણીમાં બોળવી. મેળવણીમાં રીંગ આખી નીચે વેર ડુબાવી નહિ દેવી, પણ લગભગ રીંગની પટીનો પોણો ભાગ આવે તેટલું બોળવું. પછી તે મેળવણી સાથની રીંગ ઉંચકી, ઘીમાં ઉભી મુકી, દાંડા વડે પકડી રાખવી. બદામી રંગનું તળાય ને બહાર કાઢીને રીંગને ઉપરથી જરા છરીએ થોકીને પાન કેકને રકાબીમાં છુટું કરવું. બીજું કરતી વખતે થોડો વખત રીંગને ઘીમાં પકડી રાખી તપાવી, પછી બહાર કાઢીને મેળવણીમાં બોળીને તળવાં.

મેળવણી ચાપટના આટા જેટલી રાખવી. આટલા સામાનમાંથી આશરે દોઢ દજન થશે.

પસ્તાં પાપડી.

૧ રતલ દૂધ	૧ રતલ ખાંડ	૨ ચમચી વેનીલા
૦॥ રતલ પસ્તાં	૩ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી ભરી માખણ
...	૦॥। ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ	...

એક સોજી તપેલીમાં દૂધ બાળી ખાંડ નાખ્યા વગર તેનો મોળો માવો કરવો. બદામ પસ્તાં બાફી, છોલી, પાસીને બેઉને ભેળી નાખવા, ને માવા સાથે મીકસ કરવાં.

૧ રતલ ખાંડમાં બે કપ પાણી રેડી તેનો તાર નીકળે તેવો ટાઇટ શીરો કરવો, ને તેમાં માવો ને બદામ પસ્તાં ભેળેલાં નાખી દેવાં, ને ઘણીવાર

સુધી ફેરવ ફેરવ, કરી શીરો સુકાય ને સુકા ગોળા જેવું થાય તેટલું કરવું. પછી તેમાં દોઢ ચમચી માખણ, વેનીલા તથા છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખી ભેળીને ઉતારવું. ને એક ખુમચીને બાકીનું માખણ લગાડી તેમાં નાખી બંધાવા દેવું, થોડું બંધાય ને ડાયમંડ શેપે કાપ મુકવા.

પાનકેક.

૦ાા રતલ ખીમો અથવા	૬ ચમચા ભરી મેંડો
૧ વાટી નાળિયેરનું ખમણ	૨ ચમચા ખાંડ અથવા
૧ાા ઔંસ બદામ	૦ાા ચમચી મીઠું
૧ાા ઔંસ કીસમીસ દરાખ	૨ ચમચા ઘઉંનો આટો
૧ ઇંડું	૪ ચમચા ભુંજેલાં પાંઉનો ભુકો

૦ાા પાશેર દૂધ ૦ાા રતલ ઘી (ખમણના પાનકેક હોય તો જરા ઓછું.)

જો પાનકેક ખમણનાં કરવાં હોય તો એક વાટી નાળિયેરને ખમણી, ખમણના લાડવા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મેવો, વેનીલા નાખી ખમણ બનાવવું. ને જો ખીમાના બનાવવા હોય તો તતરેલો ખાટો-મીઠો ખીમો બનાવવો, ને તેમાં તળેલી બદામ-દરાખ ભેળવી.

પાનકેક કરવા માટે ૧ ઇંડું ભાંગી ડોહવી, તેમાં ૦ાા પાશેર દૂધ રેડી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ઘઉંનો મેંડો આશરે ૬-૭ ચમચા ભરી લઇ તેમાંથી થોડો થોડો મેળવતાં જઇ મીક્સ કરવો. પછી તેમાં જો પાનકેક ખીમાંના બનાવવા હોય તો ૦ાા ચમચી મીઠું, ને ખમણના બનાવવા હોય તો બે ચમચા ખાંડ નાખવી. આશરે ચાપટના જેટલું ઘટ રાખવું. ફ્રાઈંગ પેન ચુલે મુકી, એક ચમચી ભરી ઘી લઇ તે પેનામાં ફરતું લગાડવું, ને તેમાં પેલી મેળવણી કડછીએ ચાપટની માફક ફરતી રેડવી, બધે બરાબર પંથરાયલી નહિ હોઇ તો ફ્રાઈંગ પેનનો દાંડો પકડી ફેરવી બધે પાંથરી સરખું કરવું, ને એક બે મિનિટમાં હેઠેનું પડ જરાક થાય, ને બીજું પડ ફેરવ્યા વગર એમનું એમ તેને એક ખુમચામાં ગોળ નાખી દેવું, ને તેમાં તુરત એક ચમચો ભરી ખીમો કે ખમણ મુકવું. તેપર નીચેનું પડ ઉપર વાળી, પછી બેઉ બાજુથી વાળીને પાછું ગોળ વીંટાળી દેવું. જો તે પડ જરાક થંડુ થયું હશે તો છેલ્લો ભાગ બરાબર ચોંટી જશે નહિ, માટે ઘઉંના આટામાં જરા પાણી રેડી લાહી

જેવું કરી તે જરા કોરે લગાડી વળગાવી દેવું. એ પ્રમાણે બધાં બનાવવાં. પછી તે દરેકને કટલેત્સની માફક પાંઉનો ભુકો (પાંઉનું ક્રીમ) લગાડવો ને પાછું પેણામાં ઘી રેડી તેમાં તળવાં ને જરા લાલ થાય ને કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮–૯ પાનકેક થશે.

પાનકેક દહીંના.

૩ ઔંસ દહીં	૧૦ ચમચા દૂધ	૬ ઔંસ ઘી
૨ ઇંડાં	૩ કાપેલી ચમચી મીઠું	...
૬ ચમચા મેંડો	૩ ચમચા ખાંડ	...

ખીમા માટે.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	થોડી કોથમીર	ાા ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ આદૃનો ટુકડો	૧ ચમચો મેંડો	ાા ચમચી મીઠું
૪ કડી લસણ	ાા ચમચી હળદ	૧ કાંદો
૪ લીલાં મરચાં	ાા ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ચમચો ઘી

ઇંડાંને ખુબ ડોહવી તેમાં ખાંડ ને મીઠું નાખી, પછી થોડો થોડો મેંડો તથા થોડું દૂધ નાખતાં જઇ મીકસ કરવું. પછી દહીં નાખવું ને ખુબ મીકસ કરવું. છેવટે મેળવણી ઘટ દૂધપાક જેવી થાય ત્યાંસુધી દૂધ નાખતાં જવું. પછી મેળવણી ખીમો તૈયાર થાય ત્યાંસુધી ઢાંકી રાખવી.

ખીમા માટે ગોસને કાપી માંસને ધોઇ તેનો મશીનમાં ખીમો પીસવો. તેમાં કાપેલું આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં, હળદ, ધાણાજીરૂં, મીઠું ને મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ચમચા ઘીમાં વઘારના કાંદાને બદામી તળી તેમાં મેંડો નાખી મસાલા સાથેનો ખીમો નાખી દેવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ખીમો તતરે ને તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી ખીમો તદન સુકો થાય ને ઉતારવો.

ફ્રાઇંગ પેન (હાથાવાળો તળવાનો પેનો)માં ૧ ચમચી ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી તવાય કે તેમાં એક નાની કડછી ભરી પાનકેકની મેળવણી નાખવી. તે મેળવણી ફરતી પથરાઇ જાય તેમ ફ્રાઇંગ પેનનો હાથો પકડી ફેરવ ફેરવ કરવું, એટલે ગોળ રોટલી માફક ફેલાઇ જશે. પછી ચુલે મુકી એક પડ બદામી રંગનું થાય કે ઉથલાવી બીજું પડ થાય કે બહાર કાઢવું, ને તેમાં ૧ ચમચો ભરી ખીમો મુકી ગોળ બીંદડી માફક વીંટાળી દેવાં.

એ પ્રમાણે બધાં કરવાં. ફ્રાઈંગ પેન નહિ હોય તો લોઢી પર જેમ ચાપટ કરીએ છીએ તેમ કરી ખીમો મુકી વીંટાળવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮–૯ થશે.

પુરી–ખારી.

૦॥ ટીપરી મેંડો	૦॥। રતલ ઘી
૦॥ ટીપરી રવો	૧ ચમચી મીઠું

રવો ને મેંડો ચાળીને ભેળવો. તેમાં મીઠું વાટી તે, ને એક ચમચો ભરી ઘી મેળવવું, ને ખપ પુરતું ગરમ પાણી, હાથે સેહવાય તેવું લઇને આટો બાંધવો. આટાને ખુબ મસળીને કઠણ રાખવો, ને તેને બે કલાક રહેવા દેવો. પછી જોરથી મસળીને તેના ઝીણા ગોળા કરવા. પછી વેલણે નાની પુરીઓ વણવી એક પડ થોડું વણી તેને ફેરવીને પાછું વણવું. પછી બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં મુકીને તળવી. ઘીમાં મુકયા પછી ગોળ ને ગોળ ફેરવ્યા કરવી, ને આજુબાજુથી ઘી ઉપરના પડપર છાંટયા કરવું જેથી પુરી ઉપસશે. ઘણી લાલ કરવી નહિ. નાની, પાતળી ને ઉપસેલી સફેદ જેવી બનાવવી. આટો બાંધવામાં જો ઘી ઘણું પડશે તો પુરી તળતાં વેરાઇ જશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૦–૨૧ પુરી થશે.

પુરી–બીજી રીત.

૧ ટીપરી મેંડો	૩ મોટા ચમચા તાવેલું ઘી	૦॥। રતલ તળવાનું ઘી
૪ મોટા ચમચા રવો	૧ મોટો ચમચો દહીં	...
૧॥ ચમચી મીઠું	૭ મોટા ચમચા તાડી	...

મેંડા રવાને ચાળીને ભેળવો. પછી તાવેલું ઘી, દહીં, તાડી, વાટેલું મીઠું નાખી ગુંદી ગુંદીને આટો બાંધવો ને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પછી લખોટા જેટલા ગોળા પાડી તેની નાની પુરી વણવી. પછી ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૪–૨૫ પુરી થશે.

પુરી બદામની.

ાા રતલ બદામ	૧ ચમચો માખણ
૧ રતલ ખાંડ	૨ વાલ કેસર
ાા પ્યાલું ગુલાબ	ાા ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૪ ઈંડાંની સફેદી	...

બદામને થોડા ગુલાબમાં બારીક પીસવી. ખાંડને છુંદીને બારીક કરી ચાળી કાઢવી. પછી પીસેલી બદામ, છુંદેલી ખાંડ, ચાર ઈંડાંની સફેદી ચઢાવ્યા વગરની, ને બાકીનો ગુલાબ (૧ ચમચો ગુલાબ રહેવા દેવો.) એ બધાંને સાથે કરી ચુલે ધીમે તાપે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ જેવું થાય ને કેસરને જરા પાણીમાં ભીંજવી, ગાળીને તેનું જરા પાણી, તથા ૧ ચમચો માખણ નાખી ફેરવ્યા કરી, તદન પાણી સુકાઈને સુકું થાય ને ઉતારી ટેબલપર નાખવું. પછી વેલણે જરા વણી, ને પતરાંના દાબડાના ગોળ ઢાંકણે કાપવું. આસપાસનું જે બાકી વધે તેને પાછું તપેલીમાં નાખી, જરા ગુલાબ છાંટી, ફેરવીને ઉતારવું, ને પાછું વણીને કાપવું. એમ આજુબાજુ વધે તેને કર્યા કરવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે ડજન પુરી થશે.

પુરી મસાલાની.

ાા રતલ મેંડો	૧ ચમચી ખોખરા કરેલાં મરી
ાા રતલ દહીં	૧ ચમચી ખોખરૂં કરેલું જીરૂં
૩ ચમચી મીઠું	ાાા ચમચી હળદ
૧ શેર ઘી	...

મેંડાને ચાળી તેમાં વાટેલું મીઠું, ખોખરાં કરેલાં કાળાં મરી ને જીરૂં, તથા હળદ ભેળી ૧ ચમચો ઘી નાખી, દહીં લેતાં જઈ આટો મજાનો નરમ ગુંદી ગુંદીને બાંધવો, ને એક કલાક રહેવા દેવો. પછી તેમાંથી લીંબુ જેટલા ગોળા કાઢી નાની પુરી વણવી, ને બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં તે પુરીને બદામી રંગની તળી કાઢવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૨૦–૨૧ પુરી.

પોપટજી.

૦ાા રતલ રવો	૬ ઈંડાં	૧ ચમચી વેનીલા
૦ા રતલ મેંદો	૩ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૦ાા રતલ ઘી	૩ ઔંસ દૂધ	૧ ચમચી કેરવેસીડ
૦ાા રતલ મેંડા ખાંડ	૦ા થી ૦ાા બાટલી તાડી	...

બદામને બાફી, છોલી અર્ધીને બારીક છુંદવી ને અર્ધીની સ્લાઇસ કરવી. કેરવેસીડ ખોખરી કરવી.

રવો ને મેંદો ચાળીને ભેળવો. એક વાસણમાં ૬ ઈંડાં આખાં ભાગી મીકસ કરવાં. પછી તેમાં દોઢ ચમચો ઘી ને બે ચમચા ભરી ખાંડ મીકસ કરવી. પછી થોડો થોડો ભેળેલો આટો-રવો, ને થોડી તાડી નાખતાં જઇ કડછીથી ઘુંટયા કરવું. પછી તેમાં છુંદેલું એલચી-જાયફળ, કાપેલી ને પીસેલી બદામ ને ખોખરી કાંધેલી કેરવેસીડ નાખવી ને બરાબર મીકસ કરવું. એ મેળવણી જરા ઘટ હોવી જોઇએ, પછી મેળવણીના વાસણને જરા તાપ આગળ બે ત્રણ કલાક ચઢવા રહેવા દેવું. જેમ તાડી ચઢાઉ હશે તેમ જલદી ચઢશે. ચઢી રહે ને તેમાં દૂધ, બાકીની ખાંડ (થોડી ઉપર ભભરાવવાની રાખીને) ને વેનીલા નાખવો. પછી પોપટજીનો પેનો ચુલે મુકી, તેના દરેક ફુલ્યાંમાં ઘી નાખવું. તે ધણું કકડે ને તેમાં કડછી ભરીને મેળવણી લઇ દરેક ફુલ્યાંમાં નાખવી. નીચેનું પડ લાલ થવા આવે ને બે છરી વડે સંભાળથી ફેરવીને પાછું તે ફુલ્યાંમાં મુકવું. પછી તે પડબી લાલ થાયને કાઢવું. નવા બનાવવા અગાઉ ઘી ઘટયું હોય તો બીજું નાખવું. હેઠે ઉતાર્યા પછી બાકીની ખાંડમાંથી તેની ઉપર થોડી ભભરાવવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૫ પોપટજી થશે.

ફાલુદો.

૧ રતલ દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ બરફ
૬ ઔંસ મલાઇ	૪ ચમચા તુકમરીના બી	...
૦ા બાટલી ગુલાબનું સરબત	૨ ચમચા કોર્નફ્લાવર	...

દૂધમાંથી અર્ધા દૂધને કકડો પાડી તેમાં ૩ ચમચા ખાંડ નાખવી. એક પ્યાલાંમાં બે ચમચા કોર્નફ્લાવરને બે ચમચા ઠંડા દૂધમાં મીકસ કરી તે પેલા ચુલાપરના દૂધમાં નાખતાં જઇ ફેરવતાં જવું કે ગાંગડા થાય નહિ. ખીર જેવું

ઘટ થાય ને ફેરવીને ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું, એક બોઇયાને એક તપેલીપર મુકવું. તે તપેલીમાં એક રતલ બરફ તથા એક કપ શરબત નાખવું. ઠંડો પડેલો કોર્નફ્લાવર બોઇયામાં નાખી લાકડાંના ચમચાએ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જેથી બોઇયામાંથી ઝીણા ઝીણા દાણા આઇસમાં પડીને બંધાઇ જશે. એમ ઘુંટી ઘુંટીને બધું ખલાસ કરવું. જરૂર પડે તો બબ્બે ચમચા દૂધ નાખતાં જવું.

તુકમરીના બીયાંને ધોઇ તેમાં એક પ્યાલું પાણી નામી એક કલાક ભીંજવી રાખવાં. પછી બાકીના દૂધમાં મલાઇ મીકસ કરી તેમાં બાકીનું શરબત, તથા બોઇયામાંથી પડેલા કોર્નફ્લાવરના દાણા–શરબત આઇસ સાથે–ને તુકમરીના બી નાખી એ બધું એક તપેલીમાં ભરી બહારથી બરફ મુકી ઠંડુ થવા દેવું. ગુલાબી કલરનું જોઇએ તો તે કલર થાય તેટલાં કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં.

બાસુદી.

૧॥ શેર દૂધ	૧॥ ઔંસ પસ્તાં
૪ ચમચા મેંડા ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા
૩ ઔંસ બદામ	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ

બદામ પસ્તાંને બાફી છુંદી કાઢવાં, દૂધને ચુલા ઉપર મુકી અર્ધું બળે કે ખાંડ ભેળવી, ને ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી નીચે દાઝે નહિ. પછી ઘટ દૂધપાક જેવું થાય કે છુંદેલી બદામ ને પસ્તાં ભેળવાં, જરા ફેરવી ઉતારવું, ઉતારતી વખતે વેનીલા ને એલચી–જાયફળ ભભરાવવું.

મગની દાળની કચુરી.

૦॥ ટીપરી મગની દાળ	૦॥ ચમચી જીરૂં	૧ નાનો આદુનો ટુકડો
૭–૮ સુકાં મરચાં	૦॥। રતલ ઘી	૪ કડી લસણ
૦॥ ચમચી મીઠું	૭–૮ એલચી	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ નાનો તજનો ટુકડો	૭–૮ લવંગ	૨ મોટાં લીંબુનો રસ
થોડી કોથમીર	૦॥ ચમચો ધાણા	...

પડ માટે.

૦॥ ટીપરી મેંડો	૧ નાનો ચમચો ઘી
૨ ચમચા રવો	૦॥ ચમચી વાટેલું મીઠું

મગની દાળને ચુંટી ધોઇ બે કલાક થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. તેટલાં મરચાં, તજ, જીરૂં, કોથમીર, એલચી, લવંગ, ધાણા, આદુ, લસણ લઇ તેનો બારીક મસાલો પીસવો. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી.

મગની દાળને પાટા ઉપર બારીક પીસવી. ત્રણ ચમચા ઘીમાં ધીમી આંચે પીસેલી મગની દાળને ઘેરા બદામી રંગની તળવી. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો તથા મીઠું નાખવું, ને સહેજ ભુંજાય કે ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

પડ કરવા માટે, મેડા ને રવાને ભેળી તેમાં વાટેલું મીઠું તથા એક ચમચો ઘી નાખી, પાણીથી ગુંદી ગુંદીને રોટલીના આટા જેવો નરમ બાંધવો, પછી તેમાંથી એક લીંબુ જેટલો ગોળો કાઢી તેની પાતળી પુરી વણી તેમાં વચમાં મગની દાળની મેળવણી સમાઇ રહે તેટલી મુકી છેડા બંધ કરી દેવા, (લાડવા માકફ) ઘી કકડાવી તેમાં તેને બદામી રંગની તળી કાઢવી.

મલીદો.

૦। રતલ ઝીણો રવો	૦। શેર દૂધ	૨ ઔંસ ઓરેન્જ પીલ
૦। રતલ ઘઉંનો આટો	૧।। ઔંસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું
૦।। રતલ મીઠાઇનું ઘી	૧।। ઔંસ પસ્તાં	એલચી-જાયફળ
૦।। રતલ મેડા ખાંડ	૧।। ઔંસ કરંટ દરાખ	૦।। તોલો જાવંત્રી
૬ ઈંડાં	૧।। ઔંસ સાકર	...
૨ ચમચી વેનીલા	૧ તોલો કેરવેસીડ	...

બદામ પસ્તાંને બાફી છોલી તેની બારીક સ્લાઇસ કરવી. કરંટ દરાખને ચુંટી ધોઇ સાફ કરવી. ઓરેન્જ પીલને ઝીણી ઝીણી કાપવી. કેરવેસીડ જરા ખોખરી કરવી. સાકરના ઝીણા કટકા કરવા. એલચી, જાયફળ, જાવંત્રી છુંદવું.

આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળાને તેમાં એક ચમચો ભરી ઘી નાખવું. પછી દૂધ નાખીને આટો બાંધવો, પણ તે આટાને ઘણો મસળવો નહિ. પછી તેના મોટા ભાખરા જેટલા ગોળા કરી જરા હાથે થાપી, કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળવા, ને તળ્યા પછી તે ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંગીને ભુકો કરવો. તેમાં ગાંગડા રાખવા નહિ. જો ભુકો નહિ થાય એવા ગાંગડા નીકળે તો કાઢી નાખવા. બાકીના ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખ તળવી. ખાંડમાં નાનું પોણું કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે ને બે જોશ આવે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. પછી મેવો તળેલાં ઘીને એક

સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવું. તેમાં રોટલીનો ભુકો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી તળ્યા કરવો, ઘણો ઘેરો રંગ કરવો નહિ, પણ મલીદાના રંગ જેવો થાય ને તેને શીરામાં ભેળી દેવો, ને ચુલાપર ફેરવ્યા કરી જરા ઘટ થાય ને ઉતારી ઠંડો પાડવો. ઈંડાંની સફેદી જુદી ચઢાવી પછી તેમાં દાળ ભેળવી, મલીદાનો આટો જરા ઠંડો પડે ને તેમાં એ ઈંડાં ભેળવાં. ગરમમાં ઈંડાં ભેળવાથી ઈંડાં બંધાઇ જશે. બરાબર મીકસ કરી ઈગારે રાખી ફેરવ્યા કરવું. પછી થોડો મેવો, એલચી, જાયફળ ઉપર ભભરાવવા રાખી બાકીનો મેવો, ઓરેન્જ પીલ, સાકર, કેરવેસીડ, એલચી–જાયફળ તથા વેનીલા એ બધું અંદર નાખી ભેળીને ઉતારી પાડવું, ને બાકીનો મેવો ને એલચી–જાયફળ ઉપર ભભરાવવું.

મલીદો–બીજી રીત.

ઉપલાજ માપ પ્રમાણે સામાન લઇ આટો બાંધવો, ને તેના ગોળા કરી ઉપર મુજબ તળી, તેનો ભુકો કરીને પાછો તે ભુકાને તળવો. મેવોબી એજ પ્રમાણે તળવો ને ખાંડનો શીરોબી એમજ કરવો. પણ એમાં ઈંડાં ૭ ને બદલે દશ લેવાં. ઈંડાં ભાંગી તેને બરાબર મીકસ કરવાં. શીરો તદન ઠંડો પડે, ને તેમાં ઈંડાં તથા એક મોટો ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. જરા ઘટ થાય ને તેમાં કકડા આવે, ત્યારે પેલો તળેલો આટો તેમાં નાખી ધીમે ચુલે ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થવા આવે તે વેળા ઉપર પ્રમાણેજ મેવો ને બીજું બધું અંદર નાખવું, ને ઉતારી બાકીનો મેવો ઉપર ભભરાવવો.

મલીદો કેસર્યો.

૦॥ ટીપરી ઘઉંનો આટો	નવટાંક પસ્તાં	૧ ચમચો વેનીલા
૦॥ ટીપરી ઝીણો રવો	૨ ઔંસ ઓરેન્જ પીલ	૨ વાલ કેસર
૦॥ રતલ મેંડા ખાંડ	૩ ઔંસ કરંટ દરાખ	૧ ચમચી છુંદેલું
૧ રતલ સોજું ઘી	૭ ઈંડાં	એલચી-જાયફળ
૧॥ ઔંસ બદામ	૩ ઔંસ ભેંસનું દૂધ	...

બદામ પસ્તાં બારી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને ધોઇ લુછી કાઢવી. ઓરેન્જ પીલના ઝીણા ટુકડા કરવા. કેસરને ચુલાપર સેકી કકડી થાય ને ઉતારી ભુકો કરવો.

રવા ને આટાને ચાળી તેમાં ૧ ચમચો ઘી તથા ૩ ઈંડાં નાખી અલગા હાથે મીકસ કરવો. તેમાં જરા જરા ખપતું ખપતું દૂધ નાખતાં જઇ, ઘઉંની રોટલી જેટલો નરમ આટો ગુંદયા વગર બાંધી ૦।। કલાક ઢાંકી રાખવો.

ઘીને કકડાવી તેમાં બદામની સ્લાઇસ રીકી બદામી તળી, તેમાં પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા કરંટ દરાખ નાખી દરાખ ફુલે કે ઉતારી પાડવું. કેસરને બાકી વધેલાં દૂધમાં ભીંજવવી.

ઘઉંના બાંધેલા આટામાંથી ૪ ગોળા કરી, તેને હાથ પર પુરી જેવા થાપી ફલેડાં પર ભુંજી કાઢવા. લાલ જેવા ભુંજાય કે ગરમ ગરમજ ભાંગી તેનો ભુકો કરવો, કઠણુ પોપડા હોય તેને કાઢી નાખી ખલમાં છુંદવા.

ખાંડમાં ૨ પ્યાલાં પાણી રેડી ૫–૬ જોશ આવે કે તેમાં આટાનો ભુકો તથા બદામ દરાખ તળતાં વધેલું ઘી નાખી દેવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થવા આવે કે કેસર ભીંજવેલું દૂધ તથા તળેલો અર્ધો મેવો ભેળવો. ૦।। ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, ને થોડી કાપેલી ઓરેંજ પીલ નાખવી. કેસરનું દૂધ સુકાઇ જાય કે ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું. બાકી રાખેલાં ૪ ઈંડાંમાંથી બે ઈંડાંની સફેદીને છુટી પાડી ખુબ કફ ચઢાવી તેમાં ૪ ઈંડાંની દાળ ભેળવી. (સફેદી ફકત બેજ ઈંડાંની વાપરવી.) ઈંડાં નાખેલા મલીદામાં તે ઈંડાંને ભેળી ચુલે મુકવું. ઈંડાં મળી જાય ને ઉતારી વેનીલા ભેળવો. રકાબીમાં કાઢી બાકીનો મેવો, એલચી–જાયફળ, ઓરેંજ પીલ ઉપર ભભરાવવું.

માળપુડા.

૧।। ઔંસ ઘઉંનું દૂધ	૧ મોટો ચમચો રવો	૦।। રતલ ઘી
૧ ટીપરી મેંડો	૦।। રતલ ખાંડ	૧ વાલ કેસર

કેસરને જરા સેકી, છુંદી કાઢી, બે ચમચા પાણીમાં મીકસ કરવી. ખાંડમાં ૦।।। પ્યાલું પાણી નાખી પાંચથી છ તારનો ટાઇટ શીરો કરવો. ઘઉંના દૂધને ૦।। કપ પાણીમાં ૦।। કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી હાથે ચોળીને કટકાથી ગાળી કાઢવું. ખાંડનો શીરો ઠંડો પડે ને તેમાં રવો તથા મેંડો ભેળી, તે થોડો થોડો નાખી ચમચાથી મીકસ કરવું, ને પછી તેમાં થોડું ઘઉંનું દૂધ નાખતાં જઇ પાછો ભેળેલો મેંડો રવો નાખી, પાછું દૂધ નાખી મીકસ કરવું. કેસરનું પાણી કપડાંથી ગાળી તે એક ચમચા જેટલું

નાખવું, મેળવણી દૂધપાકથી સહેજ પાતળી કરી એક કલાક રહેવા દેવી. પછી લોઢીને ચુલાપર તપાવી તેમાં બે ચમચા ઘી પુરવું. ઘી કકડે ને તેમાં અડધી કડછી ભરી મેળવણી બરાબર વચમાં પુરવી, એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાયને કાઢવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૭-૧૮ માળપુડા થશે.

રવો.

૦। રતલ રવો	૧। શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૦। રતલ ઘી	૧॥ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી એલચી–જાયફળ છુંદેલું
૭ ચમચા ખાંડ	૧॥ ઔંસ કરંટ દરાખ	...

બદામને છોલી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. કરંટને ચુંટીને ધોવી, થોડાં ઘીમાં બદામની સ્લાઇસને ફીકી જેવી તળીને કાઢી લેવી, પછી કરંટને તળવી. કેટલાંકો બદામને તળ્યા વગર એમજ સફેદ સ્લાઇસ રવામાં નાખે છે, તેમ નાખવી હોય તો ફક્ત દરાખ તળવી.

દૂધમાંથી બે ભાગ કરવા. એક ભાગ દૂધને ચુલે મુકી કકડા પાડવા. બીજા ભાગમાં ખાંડ પીગળાવી પછી કકડા પાડવા. બંને દૂધના વાસણને ગરમ રાખવા ધીમે ચુલે રાખવાં. પછી એક તપેલીમાં બાકીનું ઘી નાખી તે ગરમ થાય ને તેમાં રવો નાખી, ધીમી આંચે રાખી ફેરવ ફેરવ કરી ભુંજવો. જરાબી રતાસ નહિ પકડે ને બદામી રંગનો થાય, ને ઘીમાં પરપોટા જેવું લાગે, ને પેલું મોળું કકડાવેલું દૂધ રવામાં રેડવું, ને તરતજ જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું, કે જેથી રવામાં ગાંગડા થાય નહિ, ને દૂધ શોષાઇને રવો ખીલીને ઘટ થાય, ને પેલાં મીઠાં ગરમ દૂધમાંથી થોડું થોડું રેડી ઘટ થાય ને પાછું રેડવું. એમ બધું દૂધ પુરૂં કરવું. અર્ધું દૂધ નખાય ને બદામની થોડી સ્લાઇસ ને થોડી કરંટ દરાખ અંદર નાખવી. પછી રવાને એકદમ ઘટ કરવો નહિ, પણ ઢીલો રાખી ઉતારવો, કારણ ઉતર્યા પછી ઘટ થાય છે. ઉતારતી વખતે વેનીલા ને એલચી–જાયફળ ભેળવું. રવો પ્લેટમાં કાઢ્યા પછી ઉપર બાકીની બદામ ને કરંટ ભભરાવવી.

રવો ઇંડાંનો.

૧ ટીપરી પહેલા નંબરનો ઝીણો રવો	૨॥ વાલ કેસર
૨ શેર દૂધ	૬ ઔંસ બદામ
०॥। રતલ તોળેલી ખાંડ	૧॥ ચમચી વેનીલા, નહિ તો
૧૨ થી ૧૫ ઈંડાં	ગુલાબનું એસન્સ ०॥ ચમચી
०॥। રતલ ઘી	...

બદામને અર્ધી બારીક છુંદવી, ને અર્ધીની પાતળી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં ફીકા રંગની તળવી. પછી તેજ ઘીમાં રવો ને ખાંડ સાથેજ નાખી જરા ફીકા બદામી રંગનું કરવું. પછી ઈંડાં ભાંગી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ઈંડાંની દાળ બરાબર મીકસ કરવી. પછી એ ઈંડાં ઠંડાં દૂધમાં નાખી બરાબર મીકસ કરવાં. પછી એ ઈંડાં મીકસ કીધેલું દૂધ રવામાં ખપતું ખપતું રેડી ફેરવ્યા કરવું. દૂધ ને ઈંડાં મીકસ કરતી વખતે કેસરને પહેલાં જરા દૂધમાં પીગળાવી ગાળી કાઢી, તે પણ ઈંડાં-દૂધમાં સાથે મીકસ કરવી. જ્યાંસુધી બધું દૂધ ખલાસ થાય ત્યાંસુધી થોડું થોડું રેડયા કરી ફેરવતાંજ રહેવું, ગાંગડા થવા દેવા નહિ. છેલ્લાં વેનીલા ભેળવો, નહિ તો ઉતારીને ગુલાબનું એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું. તેમજ રવો તૈયાર થયા પછી છુંદેલી બદામને અંદર ભેળીને રવો ઉતારવો, ને બદામની સ્લાઇસ ઉપર નાખવી તેમજ એલચી-જાયફળ નાખવું.

ઠંડાં દૂધમાં મીકસ કરવા લખેલું છે, પણ દૂધ અગાઉથી આવેલું હોય તે બગડી નહિ જાય માટે એક કકડો પાડી પછી ઠંડું કરવું.

લાડવા ખમણના.

ખમણને માટે:—

૧ નાળિયેર	૧॥ ઔંસ ચારોલી
૬ ઔંસ ખાંડ	૩ ચમચા ઘી
૧॥ ઔંસ બદામ	છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧॥ ઔંસ કીસમીસ દરાખ	૧ ચમચી વેનીલા

ખીચીને માટે:—

૧ ટીપરી ભીના ચોખાનો દળાવેલો આટો, નહિ તો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો. ૧ ચમચો ઘી

બદામ બારીને છોલી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. ઘીમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી તે સહેજ બદામી રંગની થવા આવે, ને દરાખને ચુંટી ધોઇને તે નાખવી, તથા ચારોળી નાખવી. દરાખ ફુલે ને ઉતારી પાડવી. એક પાકટ નાળિયેરની બે વાટીનું તદ્દન સફેદ ખમણ કાઢવું, પછી તેમાં ૮ ચમચા ખાંડ, મેવો તળતાં વધેલાં ઘીમાંથી એક નાનો ચમચો ઘી, ને આશરે ચાર ચમચા જેટલું પાણી નામીને ઈંગારે ફેરવ્યા કરવું. ખમણનું પાણી છુટશે તે સુકાય ને ઉતારવું. એકદમ ઘણું સુકું કરવું નહિ. તેમ કરવાથી ખમણ વવરૂં થઇ જશે. તેમાં છુંદેલું એલચી—જાયફળ અર્ધી ચમચી જેટલું, ને તળેલી બદામ, દરાખ, ચારોલી ભેળવી, ને તેમાં વેનીલા નાખવો.

ખીચીને માટે મીઠાઇના અથવા હલવાના ચોખા આવે છે, તેને ધોવા, પછી મલમલના કપડાંપર તે નાખી તે કપડાં વડે લુછી નાખી ઘંટીમાં દળાવી આટો કરવો. એ આટાના લાડવા કરવાથી તે વધારે સફેદ થશે. તેમ નહિ બને તો પહેલા નંબરનો સોજો ચોખાનો આટો લેવો, તેમાં એક ચમચો ઘી નાખવું, તથા થોડું થોડું કરી ટંડુ પાણી નામતાં જઇ કડછીથી ઘુંટયા કરવું કે ગાંગડા થાય નહિ, ને ઘટ દૂધપાક જેટલો કડછી ઉતરતો આટો રાખવો. પછી તેને ચુલાપર મુકી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું, ને છેવટે પાણી તદ્દન બળીને તદ્દન સુકો ગોળો થાય ને ઉતારવું, ને ખુમચામાં નાખી જરા ઘીનો હાથ લઇ રોટલીના આટાની માફક મસળાવો. પછી રોટલીના આટા જેવડા ગોળા કરી, તેનું સફાઇથી કુલ્લું કરવું. તેમાં સમાય તેટલું ખમણ ભરી આટાનું મોઢું વાળીને ગોળ કરવા. ખમણ ભર્યા પછી બધેથી એકસરખું પડ આવે ને ફાટી નહિ જાય તેની સંભાળ રાખવી. લાડવા કરતી વખતે હાથને જરા ઘી લગાડવું. પછી તાંબાની કલાઇવાળી ચાળણી કે બોઇયાને ઘી લગાડી તેમાં તે લાડવા ગોઠવીને મુકવા. એક મલમલનો સોજો કટકો ભીનો કરી નીચવીને લાડવાપર પાથરવો. બીજી એક મોટી તપેલી એવી લેવી કે તેના મોઢાંપર લાડવાવાળી ચાળણી કે બોઇયું ચપટ બેસે, કે જેથી પાણીની વરાળ બહાર નીકળી જાય નહિ. તે તપેલીમાં થોડું પાણી રેડી, ચુલે મુકી કકડાવી તેપર લાડવાવાળું વાસણ મુકવું, તેની પર એક ખુમચો ઉલટો ઢાંકવો. તપેલીમાં પાણી ઘણું રેડવું નહિ, કારણ કે તેથી પાણી ઉભાઇને લાડવાને લાગશે તો બગડી જશે. થોડોવાર થાય ને ખુમચો ઉઘાડી લાડવાને આંગળી લગાડી જોવી, જો ખીચી આંગળીને ઘણી વળગે તો કાચી છે એમ જાણી જરા વધારે વખત પાછું ચુલે મુકવું. જો તપેલીમાંનું પાણી બળી ગયું હોય તો થોડું બીજું રેડવું, ને જ્યારે આંગળીને ખીચી વળગે

નહિ ત્યારે થયલા જાણીને ઉતારવા, ઠંડા પડે ને કાઢવા. જો લાડવા વધારે હોય તો એજ પ્રમાણે તપેલીમાં પાછું પાણી રેડી બીજી વખત બનાવવા.

ગમે તો ખીચીમાં પાણી નામવાને બદલે ૧ ટીપરી આટાએ એક શેર ભેંસનું દૂધ નામી એજ મુજબ કરવા, જેથી ખીચી મઝાની થશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૪–૧૫ લાડવા થશે.

લાડવા માવાના–કોર્નફ્લાવરની ખીચીના.

માવાને માટે:—

૨	શેર દૂધ	૧	ચમચી એલચી–જાયફળ છુંદેલું
૪	ચમચા ખાંડ	૧	ચમચો વેનીલા
૩	ઔંસ બદામ		...

ખીચીને માટે:—

૦।	રતલ કોર્નફ્લાવર	૪	ચમચા ખાંડ	૧	નાળિયેર
૦॥	શેર ભેંસનું દૂધ	૨	ચમચા ઘી	૧	પ્યાલું ગુલાબ

બદામને બાફી છોલી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. ૨॥ શેર સોજું દૂધ લઇ તેને ચુલે મુકી બાળીને માવો કરવો. માવો કરતી વખતે તળીએ ને આસપાસ ફેરવ્યા કરવું કે દાઝે નહિ. પછી તેમાં ખાંડ ભેળી મીકસ કરવો. તેમજ બદામની સ્લાઇસ, એલચી જાયફળ ભેળી વેનીલા નાખવો.

ખીચીને માટે ૧ નાળિયેર ખમણવું. તેમાં ૦॥ શેર જેટલું ભેંસનું દૂધ નાખી ચોળી ચોળી તેનું દૂધ કાઢી ગાળી લેવું. કોર્નફ્લાવર એક તપેલીમાં નાખી તેમાં બાકીનું ભેંસનું ૦॥ શેર દૂધમાંથી થોડું થોડું નાખતા જઇ, ગાંગડા નહિ બંધાય તેમ મીકસ કરતાં જવું. પછી નાળિયેરનું કાઢેલું દૂધ કોર્નફ્લાવરમાં ખપતું ખપતું નાખી બધું પુરૂં કરવું. પછી તેમાં ઘી, ખાંડ, ગુલાબ બધું મેળવી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું, ને કોર્નફ્લાવર બરાબર ચડી રહે ને તદન સુકો ગોળો થાય ને ઉતારવું. ઠંડું પડે ને મસળવું, એવી રીતે કે તેમાં ગાંગડા રહે નહિ. પછી નાના નાના ગોળા કરી તેનું કુલ્લું કરી તેમાં માવો ભરી ચાળણી કે બોઇયામાં ભરવા, ને ખમણના લાડવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવવા.

કોર્નફ્લાવરના લાડવામાં માવાને બદલે ખમણ પણ ભરી શકાય છે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૨–૧૩ લાડવા થશે.

સમોસા માનના માવાના.

માવાને માટે:—

૨। શેર દૂધ	૧॥ ઔંસ પસ્તાં
૬ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૧॥ ઔંસ બદામ	०॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

માનને માટે:—

૭ ઔંસ મિઠાઇનું ઘી	०॥ પ્યાલું ગુલાબ
૧ ટીપરી ઝીણો રવો	०॥। રતલ ઘી તળવાનું
૧। ટીપરી ભીના ચોખાનો આટો	०। ચમચી મીઠું

પસ્તાં, બદામ બાફી છોલીને સ્લાઇસ કરવી. દૂધ ૨। શેર લઇ ચુલે મુકી બાળીને મોળો માવો બનાવવો. પછી ઉતારીને તેમાં ૬ ચમચા ખાંડ, બદામ, પસ્તાંની સ્લાઇસ, છુંદેલું એલચી-જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો. (ગમે તો માવો કરતી વેળા દૂધમાં થોડા કકડા પડે પછી તેમાં ખાંડ નાખીને પહેલાંથી મીઠો માવો કરવો, પણ તે માવો જરા રતાશ પર થાય છે.)

માનને માટે મીઠાઇના ચોખા લઇ તેને ધોઇ કોરડા કરી દળાવીને તેનો આટો લેવાથી વધારે સફેદ માન થાય છે, પણ તે નહિ બને તો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો લેવો. એક ખુમચામાં કે ટેબલના પત્થરપર માનનું ઘી લઇ, તેને હાથે ખુબ મથીને માખણ જેવું સફેદ કરવું. પછી તેમાં થોડો થોડો કરી ચોખાનો આટો (०। ટીપરી જેટલો સાટાને માટે રાખીને) નાખવો, પછી ઘણું મસળવું નહિ. એક સોજી તપેલીમાં થોડું પાણી નામી તેમાં તે ગોળો મુકવો.

રવામાં પહેલાં મીઠું નાખી થોડું પાણી અને પછી ગુલાબ લઇ, ખુબ ગુંદી ગુંદીને સફાઇદાર થાય ત્યાં વેર મસળવો ને ચીવટ રોટલીના આટા જેવો બાંધી ગોળો કરવો. પછી ટેબલના પત્થરપર, નહિ તો ખુમચો ઉંધો કરી તેપર થોડો ચોખાનો આટો ભભરાવી રવાને વેલણથી ગોળ મોટો વણવો. માનના ગોળાના બે ભાગ કરી એક ભાગને રવાના રોટલાપર મુકી હાથે પાથરીને પહોળો કરવો, પણ તદન કિનારી વેર લઇ જવું નહિ. તેમ થતાં માનનું ઘી બહાર નીકળી આવશે. તેનીપર થોડો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. પછી કિનારીએથી થોડો ભાગ ઉંચકી વચમાં લાવવો, એમ ચાર પાંચ છેડા

કિનારીએથી વાળી, વચમાં લાવી, માન ઢંકાય તેમ અંદરને અંદર વાળી જાડો ગોળો કરવો. તેને જરા અળગે હાથે સરખો કરી, પાછું થોડું ગોળ વણવું, તેની પર માનનો બીજો ભાગ મુકી, બરાબર પાથરી, પાછા ગોળ ને ગોળ છેડા વાળી વચમાં લાવવા. પાછું તેને વણવું નહિ, પણ તેને બીંદરીની માફક વાળી, જરા વળ આપી લાંબુ રોલ કરવું.

માન બનાવવાની બીજી રીત—રવાના ૩ ભાગ ને માનના ૨ ભાગ કરવા, રવાનો એક ભાગ ઘઉંની મોટી રોટલી જેટલો, પણ તેનાં કરતાં જાડો વણી, તેપર માનનો એક ગોળો મુકી ગુલાબનો હાથ લઇ પાથરવો. પછી રવાનો બીજો ગોળો જુદો વણી, માનના ગોળાપર જરા આટો ભભરાવી તે પર મુકવો. તેનીપર માનના બીજા ગોળાનું પડ કરવું, પાછો આટો ભભરાવી છેલ્લે રવાનું પડ મુકવું. કિનારીએથી ગુલાબ લઇ બધા પડ બરાબર દાબવાં પછી તેને ઉપરથી બીંદરીની માફક વાળી નાના ગોળા કરવા, ગોળા કાઢતી વખતે વળ છુટી નહિ જાય, માટે પાછો વળ આપતાં હોઇએ તેમ ગોળો કરવો, ને ગોળાના બંધે છેડા દાબી દઇ, ગોળ કરી, સાટો પાથરી નાની રોટલી વણવી. બધા મલી ૧૨ ગોળા થશે વણ્યા પછી તે રોટલીને છરીથી વચમાંથી અર્ધી કાપવી, એટલે એકમાંથી બે ભાગ થશે. તે અર્ધી રોટલી પર વચમાં એક ચમચો ભરી માવો મુકવો. કિનારીએ જરા ગુલાબ લગાડી બીજો છેડો ઉપર વાળવો. ને બરાબર દાબી દેવો. પછી ઘી ઘણું કકડે ને કઢાઇમાં તળી કાઢવા. તળવામાં માનનું ઘી નહિ લેવું, પણ સોજું તળવાનું ઘી લેવું, ઘણા લાલ કરવા નહિ.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે દજન થશે.

સમોસા માનના ઈંડાંનાં.

૮ ઈંડાં	૩ ઔંસ બદામ
૬ ઔંસ મેડા ખાંડ	૧॥ ચમચી વેનીલા
૩ ચમચા ભરી ઘી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧॥ ઔંસ પસ્તાં	...

માનને માટે:—

૦॥ ટીપરી રવો	૦। રતલ માનનું ઘી	૦॥ રતલ તળવાનું ઘી
૦॥ ટીપરી ચોખાનો આટો	૩ ચમચા ગુલાબ	...

માનના સમોસામાં લખ્યા પ્રમાણે રવા તથા ચોખાના આટાનું માન કરવું.

પસ્તાં, બદામ બારીક, છોલીને આડી સ્લાઇસ કરવી. ઈંડાંને ભાંગી કાંટાથી બરાબર ડોહવી તેમાં ખાંડ નાખવી. તેમાં ૩ ચમચા ઘી નાખી તેને ધીમી આંચે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ઈંડાં જેવું થાય ને બદામ, પસ્તાં ને એલચી–જાયફળ ભેળી ઉતારવું, ને વેનીલા નાખવો. ઘણું ઘટ થયા પછી ફેરવ્યા કરવાથી વવરૂં થઇ જશે, માટે માવા જેવું થાય ને ઉતારવું. ચુલે મુકતી વખતે ઈંડાં ને ખાંડ સાથે નવટાંક દૂધ ભેળવ્યાથી વધારે ખીલશે. પછી માનના ૮) ગોળા કરી, દરેકને વણી વચમાંથી કાપવા. ને માવાના સમોસાની માફક માવાને બદલે ઈંડાંની મેળવણી ભરી વાળીને ઘીમાં તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૬ થશે.

સારીઆ.

૧ ટીપરી ચોખાનો આટો	૧ ચમચો મીઠું
૧ ચમચો સરકો	૬ ઔંસ તળવાનું ઘી

ચોખાના આટામાં સરકો ને મીઠું નાખવું. પછી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. મેળવણી ઘટ દૂધપાક જેવી થાય ત્યાં સુધી પાણી નામવું ચુલા ઉપર અર્ધી તપેલી ભરીને પાણી મુકવું, ને તેને કકડાવવું. એ તપેલીની ઉપર ચપટ બેસે એવી બે લીસાં તળીઆંની થાળી તૈયાર કરવી. એક થાળીના ઉંધા તળીઆં ઉપર એક નાનો ચમચો ભરી મેળવણી રેડવી, ને તરત થાળીને ઉભી પકડવી, ને બેઉ હાથે ગોળ ને ગોળ ફેરવવી, જેથી મેળવણી થાળીની ઉપર સરખી, જરા જાડા કાગળ જેટલી ને ગોળ પંથરાઇ રહેશે. પછી ગરમ પાણીની તપેલી ઉપર એ થાળીને ચત્તી મુકી દેવી. જેથી તપલીમાંના પાણીની વરાળ થાળી પર પંથરાએલા સારીઆને લાગશે, એટલે બફાઇ જશે. તેટલાં બીજી થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીઓ તૈયાર રાખવો. પેલો સારીઓ બફાય કે એક મોટા ખુમચામાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં તે થાળી ચત્તી મુકવી, ને તયાર રાખેલી થાળી બાફવા મુકવી. તૈયાર થએલા સારીઆની કિનારી છરીથી ઉપાડવી, અને સારીઆને અળગો કરવો. સારીઆ અને થાળીની વચમાં મોટા ખુમચાનું પાણી છાંટતા જવું, એટલે આખો સારીઓ ઉપડી આવશે. તેને મલમલના કપડાં પર નાખવો. એવી રીતે બધા સારીઆ તૈયાર કરવા, ને તડકે સુકવવા. સુકાયા પછી ઘી કકડાવી તેમાં તળવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧૬–૧૭ સારીઆ થશે.

સાંધણા.

૨ શેર મીઠાઇના ચોખા
૧ાા નાળિયેર
૬ ઔંસ ઘી
ાા રતલ ઝીણી સાકરીઆ ખાંડ
૧ાા ઔંસ બદામ
ખપ પુરતી ચઢાઉ તાડી લગભગ એક બાટલી
૨ ચમચા ખસખસ

મીઠાઇના ચોખાને ધોઇ, સુકવી, કોરડા કરી તેને દળાવીને આટો કરવો. નાળિયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું જેવું દૂધ કાઢવું. બદામ બાફીને પાતળી સ્લાઇસ કરવી.

પહેલાં આશરે ાા ટીપરી જેટલો આટો લેવો, તેમાં એક ચમચો ભરી ઘી, ૬-૭ ચમચા જેટલી તાડી, ને નાળિયેરનું દૂધ થોડું મેળવી પોપટજીના આટા જેટલું ઘટ કરવું. પછી તેને ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કર્યા કરી તદ્દન પાણી સુકાઇને સુકા ગોળા જેવું થાય ને ઉતારવું. પછી તેને બાકીના આટામાં નાખી દઇને તે આટો મસળતા જવો. તેમાં ખપ પુરતી તાડી ને નાળિયેરનું દૂધ નાખતાં જઇ મીકસ કરવું. કડછી ઉતરતું થાય તેટલું કરવું. તે તપેલીને ચુલા આગળ તાપની જગાએ ઢાંકી રાખવી. કેટલોવાર તે રાખવી તે તાડીપર આધાર રાખે છે. મઝાની ચઢાઉ તાડી હશે તો બે ત્રણ કલાકમાં અંદર ખડખડ આંધરાં પડી ચઢી રહેશે. બરાબર ચઢે ત્યારે તેમાં ખાંડ નાખીને બનાવવા માંડવાં. બનાવવા માટે ચુલાપર લોઢી મુકી તેમાં પાણી નાખવું. તેમાં કકડો પડે ને લોઢીપરના પાણીની વચમાં એક લોખંડનું વળું મુકવું. સાંધણા કરવાની તાંબાની કે એલ્યુમીન્યમની રકાબી આવે છે, તેને જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી એક કે દોઢ કડછી ભરી નાખવી. ઉપર થોડી કાપેલી બદામ ને ખસખસ ભભરાવવી. લોઢીપરના વળાંની ઉપર તે રકાબી મુકી તેનીપર બે કામરાંની ચીપો મુકી, તેની પર પાછી બીજી એવીજ રીતે રકાબી તૈયાર કરીને મુકવી. એમ બે કે ત્રણ રકાબીની ચોડ કરવી. ચીપ મુકવાનું કારણ એ કે ઉપરની રકાબી નીચેની રકાબીની મેળવણી સાથે વળગે નહિ પણ છુટી રહે. છેક ઉપરની રકાબીપર ચીપ મુકવી નહિ. પછી તેની ઉપર રકાબીઓ ઢંકાય તેટલું મોટું ઉંડું તપેલું ઉંધું મુકવું. તપેલું ઉંડું હશે તો ત્રણ રકાબી ચાલશે, ને નાનું છાલકું હશે તો બેજ રકાબી ઢંકાશે. થોડેવારે લોઢીપરનું પાણી સુકાઇ જાય તો બીજું નાખતાં જવું. જરાવારે તપેલું ઉંઘાડીને જોવું, જો હાથને વળગે નહિ એવાં સાંધણા થયલાં લાગે તો રકાબીઓ બહાર

કાઢવી. એક ખુમચામાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં થોડોવાર રકાબી મુકવી. ને છરીએ ઉપાડીને કાઢવાં. એજ પ્રમાણે બીજાં કરવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૩૪ સાંધણા થશે.

સાંધણા-બીજી રીત.

૨	ટીપરી ભીના ચોખાનો આટો	০॥	બાટલી તાડી
૧	નાળિયેર	૧॥	ઔંસ બદામ
૬	ઔંસ ઘી	।॥	ચમચો ખસખસ
૪	ચમચા સાકરીઆ ખાંડ		...

નાળિયેર ખમણી તેમાં બે કપ પાણી રેડી જરા ચુલે મુકી કુકું કરવું, ને ઘટ દૂધ કાઢવું. તેને કલાઇની તપેલીમાં નાખી તેમાં બે મોટા ચમચા તાડી, ને એક ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું, ને ઢાંકણ ઢાંકી જોશ આપી ખડખડ કકડા પડે ને ઉતારવું. પછી ચોખાના આટાને ખુમચામાં નાખી, વચમાં ખાડો કરી તેમાં એ ગરમ ઉનારણ નાખી દઇ આટાને ખુબ મસળવો. રોટલીના આટાની માફક હાથે ગુંદીને મસળતાં જવું ને રોટલીના આટા જેવો નરમ ગોળો થાય ને તેને એક તપેલીમાં નાખવો. તેમાં ખપ મુજબ થોડી થોડી તાડી નાખતાં જઇ હાથે જોરથી મસળતાં જવું, જેથી વધારે નરમ થતું જશે. પછી કડછીથી ઘુંટી પાછી થોડી તાડી લેતાં જઇ ખુબ ઘુંટયા કરવું. દૂધપાક કરતાં સ્હેજ વધારે ઘટ જેવું કરવું ને તે તપેલીને દેવતાઈથી જરા દૂર ગરમ જગાએ બે ત્રણ કલાક રાખવી. જ્યારે બરાબર ચઢી રહે ત્યારે ખાંડ નાખવી. પછી આગળ આપેલી રીત મુજબ બનાવવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી લગભગ ૧૬-૧૭ સાંધણા થશે.

હલવો કેળાંનો.

૩	પાકાં તળવાનાં કેળાં	૧॥	ઔંસ ચારોળી
૬	ઔંસ ખાંડ	০॥	ચમચી એલચી-જાયફળ
০।	રતલ ઘી	૧	ચમચી વેનીલા
૧॥	ઔંસ બદામ		...

તળવાનાં કેળાંને ચીરી તેના ૩ ભાગ કરવા. ઘી કકડાવી તેમાં કેળાં નાખી તથા અડધાં ડુબ્યાં જેટલું પાણી નાખી, તેને ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ બદામી રંગનાં થાય કે ઘુંટી કાઢીને ઉતારવાં.

ખાંડમાં ૧ કપ પાણી નામી તેનો એકતારી ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં તળેલાં કેળાં ઘી સાથે નાખી દેવાં. જ્યાં સુધી ઘટ થાય ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામ, ચારોળી તળીને અધકચરી છુંદવી, તેને ઘટ થયલાં કેળાંમાં નાખી દેવી. જ્યાંસુધી ગોળા જેવું થાય ત્યાંસુધી ચુલે રહેવા દેવું. છેલ્લાં એલચી–જાયફળ ને વેનીલા નાખી ખુમચામાં થાપી દેવું. ઠંડું પડવા આવે ને કાપ મુકવા.

હલવો દોઢીનો.

૦॥ પાકું દોઢી	૧ ચમચો માખણ	છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૧ શેર દુધ	૧॥ ઔંસ બદામ	૧॥ ચમચી વેનીલા

દોઢી ખમણ્યા પછી નીચવી તેના પોણા વજન જેટલી ખાંડ લેવી.

દુધને બાળી ઘટ કરવું. તદ્દન માવા જેવું નહિ પણ ઘટ દુધપાક જેવું કરવું. પાકટ દોઢીને કાપી તેમાંથી બીયાં ને ગર કાઢી નાખી જાડા ભાગને ખમણીથી ખમણવું, પછી ખાંડનો સાધારણ શીરો બનાવી તેમાં ખમણેલું દોઢી નાખવું. જરાવારે ખડખડ થાય ને તેમાં ઘટ કાંધેલું દુધ નાખવું ને એક ચમચો ભરી માખણ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય ને તેમાં બદામની સ્લાઇસ–કરી તે નાખવી, ને એલચી–જાયફળ ને વેનીલા નાખી ચુલેથી ઉતારવું.

બીજી રીત—દુધ, ખાંડ, ખમણેલું દોઢી એ બધું સાથે નાખી ચુલાપર મુકી ઘટ લચકા જેવું થાય ત્યાં સુધી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી તેમાં માખણ, બદામની સ્લાઇસ, એલચી–જાયફળ ને વેનીલા નાખી ઉતારવું.

હલવો લીલો બદામી.

૬ ઔંસ તરતનું કાઢેલું તાજું ધઉંનું દુધ	૧ ચમચી લીંબુનો રસ
૧॥ રતલ ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા
૦॥ રતલ ઘી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૧॥ ઔંસ બદામ	એલચીના થોડા આખા દાણા
૧ વાલ કેસર	...

ખાંડમાં બે પ્યાલાં પાણી રેડી જોશ આવે ને ખાંડ પીગળે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો. પાછો જોશ આવે ને મેલ ઉપર તરી આવે કે કપડાંથી ગાળી કાઢવો, ને ચુલે ટાઇટ કરી ત્રણ ભાગ કરવા.

કેસરને એક ઢાંકણપર ચુલે મુકી કકડી થાય કે કાઢી, તેનો ભુકો કરી એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી, ને થોડીવારે તેને કપડાંથી ગાળી કાઢવી. ઘઉંના દૂધને એક કપ પાણીમાં ભીંજવવું.

એક ભાગ શીરાનો લઇ તેમાં ભીંજવેલું ઘઉંનું દૂધ નાખી ચુલે મુકવું ને ઘુંટવું. બીજે ચુલે ઘીને ખુબ કકડાવવું. શીરો પી દૂધ ઘાડું થાય કે શીરાનો બીજો ભાગ ને અર્ધો ભાગ કકડેલું ઘી નાખી પાછું ઘુંટ ઘુંટ કરવું, વળી શીરો સુકાય કે બાકી રાખેલો ત્રીજો ભાગ તથા ઘી બધું નાખી દઇ ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, ઘટ ખીર જેવું થાય કે તેમાં ગાળેલી કેસર નાખવી, મઝાનો બદામી રંગ થાય એટલી કેસર નાખવી, પાછું ઘુંટવું. બદામને બાફી તેનાં અડધાં ફાડચાં કરવાં, ને તેમાંના અર્ધાં અંદર નાખવાં, છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું. જ્યારે બધું ઘી છુટીને ઉપર આવે ને ટાઇટ ગોળા જેવું થાય, કે વેનીલા ભેળવો ને ફેરવીને થાળીમાં નાખી દેવો, પછી ઉપર બાકીનાં બદામના ફાડચાં, તથા એલચીના દાણા નાખવા, જરા ઠંડો પડે ને ગમે તે આકારના કાપ મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ચાર શેર હલવો થશે.

વસાણાં.

અદડીઉં.

૦॥। રતલ ખાંડ	૧॥ ઔંસ બદામ
૦॥। રતલ ઘી	૧॥ ઔંસ પસ્તાં
૧॥ ઔંસ ઘઉંનું દૂધ	૧॥ ઔંસ ચારોળી
૧॥ ઔંસ સીંગોડાં	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧ મોટો ચમચો ખસખસ	૧॥ ઔંસ ચાર જાતના મગજ
૬ ઔંસ માવો	૦॥ ટીપરી અદડની દાળ

અદડની દાળને ઠીકરાંપર સેકી પછી ઘંટીમાં દળાવવી ને તેમાંથી ૦ાા ટીપરી આટો વાપરવો.

ઘઉંનું દૂધ ને સીંગોડાંને બારીક છુંદવાં, બદામ પસ્તાંને બાફી ઘીમાં જુદાં જુદાં બદામી રંગના તળી પાછાં છુંદવાં, ચારોળીને પણ તળી છુંદવી. મગજને ચુંટી તેને પણ જુદાં તળી છુંદવાં, ખસખસને ચુંટી તેને પણ તળવી, છુંદવી નહિ. છુંદેલાં ઘઉંના દૂધને બે ચમચા ઘીમાં બદામી રંગનું તળી તે તથા બધો છુંદેલો મેવો સાથે ભેળવો. સીંગોડાંના ભુકાને પણ બીજા બે ચમચા ઘીમાં બદામી તળી તેપણ ઘી સાથેજ મેવામાં નાખવું.

બાકીનાં ઘીને કકડાવી તેમાં અદડનો આટો મઝાનો બદામી ઘેરા રંગનો ભુંજીને ઉતારવો. ખાંડમાં બે કપ પાણી રેડી નરમ શીરો બનાવી તેમાં તળેલો અદડનો આટો નાખવો, ને ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી થોડો ઘટ થવા આવે કે ભેળેલો મેવો ને માવો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘી છુટું પડવા આવે ને ઘટ લચકા જેવું થાય કે ઉતારી એલચી-જાયફળ ભેળવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૩) રતલ અદડીઉં બનશે.

ઇંડાંપાક.

૨૫ ઇંડાં
૦ાા રતલ બદામ
૦। રતલ પસ્તાં
૦। રતલ ચારોળી
૩ ઔંસ સીંગોડાં
૬ ઔંસ ચાર જાતના મગજ
૧ાા રતલ ખાંડ
૧ાા રતલ ઘી
૩ ઔંસ ખસખસ
૩ ઔંસ સુંઠ
૬ ઔંસ ઘઉંનું દૂધ
૦ાા તોલો ઉજળાં મરી
૦ાા તોલો પીપરીમુળના ગાંઠ
૧ તોલો એલચી
૧ જાયફળ
...

ઘઉંનું દૂધ, સુંઠ, સીંગોડાં, એલચી-જાયફળ, ઉજળાં મરી, પીપરીમુળના ગાંઠ દરેકને છુટું છુટું છુંદીને ચાળવું, બદામ પસ્તાં બાફી છોલી તેને ૦ાા શેર ઘીમાં બદામી તળવાં, ચારોળી તથા ચાર જાતના મગજને પણ બદામી રંગના તળવાં, ખસખસને પણ તળવી. બદામ, પસ્તાં, ચારોલી તથા ચાર જાતનાં મગજને બારીક છુંદવાં. ખસખસને છુંદવી નહિ. એજ તળેલાં ઘીમાં બીજું ૦। શેર વધુ ઘી નાખી તેમાં સીંગોડાંનો ભુકો તળી કાઢવો. ઘણો લાલ કરવો નહિ. પછી ઘી સાથેજ એક ખુમચામાં ખાલી કરવું. તપેલીમાં

પાછું થેાડું ઘી નાખી તેમાં છુંદેલાં ઘઉંના દૂધનેા ભુકેા બદામી તળી, તેને પણ ઘી સાથેજ સીંગેાડાંનાં ભુકામાં ભેળવેા. છુંદેલેા મેવેા તથા તળેલી ખસખસ તેમાં ભેળી દેવી. ખાંડમાં ૩ પ્યાલાં પાણી રેડી તેનેા નરમ શીરેા બનાવવેા. એટલે તાર નીકળે એવેા નહિ. પછી તેને ઠંડેા પડવા દેવેા. તેટલાં ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી ફક્ત દાળનેજ ખુબ ઘુંટવી, પછી ઠંડા પડેલા શીરામાં ઘુંટેલી દાળ, ને બાકીનું ઘી ભેળી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ખડખડ થાય ને જરાક દાળ ઘટ જેવી થવા આવે કે તેમાં સઘળેા ભેળેલેા મેવેા નાખવેા, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. જ્યાં સુધી ઘટ ખીરા જેવું થાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવું. પછી તેમાં સુંઠનેા ભુકેા, છુંદેલાં પીપરીમુળના ગાંઠ ને મરીનેા ભુકેા ભેળવેા. પાછું ફેરવી ઘી ઉપર આવે કે ઉતારી પાડી છુંદેલું એલચી–જાયફળ ભેળવું.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૫ રતલ થશે.

બદામપાક.

૧ રતલ બદામ	૧ પાઈંટ ગુલાબ	ળા રતલ મીઠાઈનું સેાજું ઘી
૨ાા શેર દૂધ	ાા રતલ ખાંડ	૨ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ

૨ાા શેર દૂધને સેાજી તપેલીમાં નામી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી મેાળેા માવેા કરવેા. માવેા થવા આવે ત્યારે દાઝી નહિ જાય તેની સંભાળ રાખવી. ૨ાા શેર દૂધ સેાજું હેાય તેા તેનેા ૧ાા શેર માવેા થાય છે. બદામને બાફી છેાલી આખીજ રાખવી. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી બદામને સાધારણ બદામી જેવી તળવી. ઘણી લાલ કરવી નહિ. પછી જરા જરા ગુલાબ લઇ બદામને બારીક પીસવી. બીજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી બાકીનેા ગુલાબ નાખી તેનેા સાધારણ શીરેા કરવેા. ઘણેા ટાઇટ શીરેા કરવેા નહિ, પણ થેાડા કકડા આવે ને ઉતારવેા, પછી તેમાં પીસેલી બદામ, માવેા ને બદામ તળતાં બાકી રહેલું ઘી, એ બધું મેળવી દઇ, ચમચે એકરસ કરવું ને પાછું ચુલે મુકવું, ને તેને ફેરવ ફેરવ કરવું. થેાડેા વાર ધીમી આંચપર રાખવું, ને સાધારણ કઠણ થાય ને ઉતારવું. નીચે ઉતાર્યા પછી ઠંડું પડતાં વધારે બંધાઇ જાય છે, માટે લચકા જેવું રહે ને ઉતારવું. પછી તેમાં છુંદેલું એલચી–જાયફળ ભેળવું.

સાલમપાક.

૨ તોલા પંજાબી સાલમ	૦ાા રતલ ઘઉંનું દૂધ	૩ રતલ ખાંડ
૧ રતલ બદામ	૩ ઔંસ ગોખરૂં	૦ા રતલ સુંઠ
૦ાા રતલ પસ્તાં	૧ાા રતલ ઘી	૪ તોલા એલચી
૬ ઔંસ કમર કાકડી	૪ાા શેર દૂધ	૨ જાયફળ

સાલમને છુંદી ચાળવી. ૪ાા શેર દૂધમાંથી ૦ાા શેર જેટલું દૂધ બળે ત્યાં સુધી ચુલે રાખવું. ને પછી તેમાં સાલમ ભેળી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને માવો તૈયાર કરવો.

બદામ, પસ્તાં બારી તળી છુંદવાં. ઘઉંનું દૂધ, ગોખરૂં, ને કમરકાકડીને જુદી જુદી છુંદવી. સુંઠ છુંડવી. એલચી-જાયફળ છુંદવું.

૬ ઔંસ ઘીમાં ઘઉંના દૂધના ભુકાને બદામી તળી ઘી સાથે છુંદેલા મેવામાં ભેળવો.

૩ ઔંસ ઘી લઇ તેમાં ગોખરૂં તળી તે પણ મેવામાં ભેળવું. બીજુ ૩ ઔંસ ઘી લઇ તેમાં કમરકાકડીનો ભુકો તળી તે પણ મેવામાં મીકસ કરવો.

ખાંડમાં ૪ પ્યાલાં પાણી રેડી નરમ શીરો કરવો. પેલું દૂધ ચુલે મુકેલું છે, તે બળી બળીને ઘટ માવા જેવું થાય કે ઉતારવું, ને તેને શીરાની અંદર ભેળવું, સઘળો મેવો પણ ભેળી ચુલે મુકવું. જ્યારે ઘટ દૂધપાક જેવું થાય ને ઘી ઉપર આવે, કે સુંઠનો ભુકો, ને છુંદેલું એલચી-જાયફળ ભેળી દૂધપાક જેટલું ઘટ ઉતારી પાડવું, કેમકે ઠંડું પડતાં બંધાઇ જશે.

ભજ્યાં—ચટણી.

ભજ્યાં તરકારીનાં.

૧ાા ટીપરી ચણાનો આટો	૧ ચમચો પાપડખારનો ભુકો
૨ તળવાનાં કેળાં	૦ાા શેર મીઠું તેલ
૨ પટેટા	૬-૭ માંડવાના પાન, નહિ તો મુળા કે ચોળાઇની ભાજીનાં પાંદડાં
૨ કાંદા	
૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ ચમચી મીઠું
૦ાા ચમચી હળદ	...

કાંદા, પટેટા ને કેળાંને છોલી તેની પાતળી ગોળ સ્લાઇસો કરવી. ભાજીનાં પાંદડાં સમારવાં. પાનને ધોઇ તેના ચાર ટુકડા કરવા.

ચણાના આટાને ચાળવો, પાપડખારનો ભુકો તેમાં ભેળવો. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, હળદ, ને મીઠું નાખી, પાણી વડે નરમ કરવો. એટલું પાણી વાપરવું કે જેથી મેળવણી ખીર જેવી ઘટ થાય. મીઠાં તેલને ખુબ કકડાવવું, તેમાંથી ધુમાડા નીકળે પછી આટાની મેળવણીમાં પહેલાં કેળાંની એકેક સ્લાઇસ બોળી તેલમાં નાખતાં જવું. એમ દરેક કાતરી મેળવણીમાં બોળતાં જઇ તેલમાં નાખતાં જવું. એવી રીતે કેળાંના બધાં ભજ્યાં ઘેરા બદામી રંગના તળી જુદાં કાઢવાં, પછી પટેટાની સ્લાઇસ મેળવણીમાં બોળતાં જઇ તે તેલમાં નાખી કેળાંજ માફક તળવાં, એ પ્રમાણે કાંદા ને પાંદડાંના પણ ભજ્યાં બનાવવાં.

ભજ્યાં ચણાની દાળનાં.

૧ શેર ચણાની દાળ	૧ ચમચી જીરૂં	૧ ચમચો મીઠું
૦॥ શેર મીઠું તેલ	૩ ચમચી હળદ	૦॥ ચમચી વાટેલો પાપડખાર
૭ કાંદા	૧ ચમચી ધાણા	...
૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ મુઠી ભરી આમલી	...

કાંદા છુંદણાના ઝીણા કાપવા. આમલીમાં થોડું પાણી નામી, થોડો વાર ભીંજવી રાખી, ચોળીને પાણી ગાળી લેવું ને છુંછો નાખી દેવો. ધાણાને ખોખરા કરવા.

દાળમાં થોડું પાણી નામી એક આખી રાત ભિંજવી રાખવી. પછી સવારે દાળને પાટાપર પીસવી. પછી તેમાં મીઠું, કાંદો તથા બધો મસાલો નાખવો. તેમજ પાપડખાર વાટીને નાખવો, ને ઘટ મેળવણી થાય તેટલું આમલીનું પાણી નાખવું. એક કઢાઇમાં તેલ નાખી તેને ખુબ કકડાવવું. કકડાવતી વખતે જરા આમળીનું બેડકું નાખવું કે તેલમાં ફીણ થાય નહિ. તેલ ઘણું કકડે ને આટાની મેળવણીમાંથી થોડી હાથપર લઇ, જરા ચપટા ઘાટે થાપી કઢાઇમાં છુટાં છુટાં મુકી તળી કાઢવા.

ચટણી ભજીયાંની.

૧ નાની ઝુડી કોથમીર	૬–૭ કડી લસણ
૧૦ થી ૧૨ લીલાં મરચાં	ગોળનો એક નાનો ગાંગડો
૨ લીલાં કોપરાંના કટકા	૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચી જીરૂં	૨ કાચી કેરી

કોથમીર સમારીને ધોવી, લસણ છોલવું, કાચી કેરી છોલવી. પછી એ બધી ચીજોને પાટાપર બારીક પીસવી.

જો કેરીના દહાડા નહિ હોય તો ખટાશને માટે કેરીને બદલે થોડી આમલીના ઠળીઆ ને વાખ કાઢીને લેવી.

તળેલી ચણાની દાળ.

૧ ટીપરી ચણાની દાળ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી	૧ ચમચી વાટેલું મીઠું
૨ ચમચા છુંદેલો પાપડખાર	૦॥ શેર મીઠું તેલ	૧ લીંબુ

ચણાંની દાળને ચુંટી ધોઇ બાર કલાક ડુબતાં પાણીમાં ભીંજવી રાખવી, ને તેમાં સાથે પાપડખાર તથા મીઠું નાખવું. બાર કલાક પછી કાઢી વખાતી નાખવી.

એક કઢાઇમાં તેલ નાખી, ખુબ ધુમાડો નીકળે એટલું કકડાવી તેમાં થોડી (ચોથા ભાગ જેટલી) દાળ નાખવી. જ્યારે દાળ બરાબર તળાઇ રહેશે કે ફુલીને પોતાની મેળે ઉપર તળી આવશે કે તુરતજ કાઢી લેવી. વધુ વાર રાખતાં કહણ થઇ જશે. એ પ્રમાણે બધી તળવી. પછી મરચાંની ભુકી ને ગમે તો લીંબુ નીચવી ખાવી.

અચાર.

અચાર ગરભનું.

૫ પાટ સુકી ગરભ	નવટાંક આમલી	૧॥ ઔંસ જીરૂં
૦। રતલ દળેલી રાઇ	૩ ઔંસ મરચાંની ભુકી	૦॥ બાટલી સરકો
૧ ચમચી હળદ	૨ કડા લસણ	૦॥ શેર મીઠું તેલ

ગરભ મીઠાંથી ભરેલી હોય, તો તેને ધોઇ, લુછીને તદન કોરડી કરવી, ને સુકાવા દેવી. ૦॥ કલાક પછી મીઠું તેલ ખુબ કકડાવી, તે પર ગરભના ટુકડા નાખી બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને પછી તદનજ ઠંડા થવા દેવા. ગરમ હશે. ને અચાર ભરશું તો ફુગાઇ જશે, માટે તદન ઠંડા પડવા દેવા.

૦। બાટલી સરકામાં આમલીને વાખ તથા ચીચોડા કાઢી ભીંજવવી, પછી ચોળીને આમલીનો છુંછો ફેંકી દઇ ઘટ ડોહરૂં કાઢવું. જીરૂં ને લસણ પીસવું. રાઇમાં પીસેલું જીરૂં–લસણ, મરચાંની ભુકી, હળદ, આમલીનું ડોહરૂં નાખી મીકસ કરવું. બાકીના સરકામાંથી થોડો થોડો ખપતો ખપતો સરકો નાખતાં જઇ મીકસ કરવું. મેળવણી ઘણી જાડી રાખવી. તેમાં ગરભના કટકા નાખી, મીકસ કરી, બરણીમાં ભરી બરાબર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી, બરણીનું મોઢું કપડાંથી બાંધી લઇ રહેવા દેવું. ૮–૧૦ દિવસ પછી બરણીને હલાવી, ગરભના કટકા તળે ઉપર થવા દેવા. ૨૦ થી ૨૫ દિવસમાં અચાર તૈયાર થશે.

અચાર સુકી રામસનું.

૪ મોટી સુકી રામસ	૩ ઔંસ આમલી	૧ ચમચી મીઠું
૬ ઔંસ દળેલી રાઇ	૪ કડા લસણ	૦॥ બાટલી સડકો
૩ ઔંસ મરચાંની ભુકી	૨ ચમચા જીરૂં	...
૧ ચમચી હળદ	૦॥ બાટલી મીઠું તેલ	...

રામસના કટકા કરી તેને એક કલાક ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી તેને ચોખાના આટાથી ખુબ ધોઇ કાઢી લુછીને કોરડી કરવી. મીઠાં તેલને ખુબ કકડાવી તેમાં માછલીને લાલ જેવી તળી કાઢી તદન ઠંડી પડવા દેવી, તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો.

લસણ ને જીરાંને બારીક પીસવું. ૦। બાટલી સરકામાં આમલી ભીંજવવી, ને પછી તેને ચોળી ચોળીને ઘટ રસ કાઢવો, ને આમલીનો છુંછો ફેંકી દેવો. રાઇમાં બાકીનો સરકો નાખી ખુબ ચઢાવવી. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, પીસેલું લસણ, જીરૂં, મીઠું, હળદ ભેળી મીકસ કરી આમલીનું ડોહરૂં નાખી મેળવણી ઘટ ખીર જેવી કરવી. તેમાં ઠંડા પડેલા રામસના કટકા ખરમોટી એક કાચની બરણીમાં ભરી, તેનું મોં કપડાંના કટકાથી બાંધી લેવું.

સરબત.

Orange Syrup.

૧॥। રતલ ચીનાઇ સાકર	૦। ચમચી ઓરેંજ કલર
૩॥ પ્યાલાં ભરી નારંગીનો રસ	૧॥ ચમચી એસન્સ ઓફ ઓરેંજ
૦॥ લીંબુનો રસ	૧ ચમટી ક્રીમ ઓફ તારતર

સાકરને છુંદવી, પછી તેમાં નારગીનો રસ નાખી ચુલે મુંકવું. ખુબ જોશ આવે ને લીંબુનો રસ તથા ક્રીમ ઓફ તારતર નાખવો. પાછો જોશ આવે ને ઉપર નારંગીની પીળી છારી તરી આવે કે રસ કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવો. પાછો ચુલે મુકવો ને ઘટ થવા દેવો, હાથને ચીકાશવાલો લાગે કે ઉતારવો. પણ પાછી ઉપર પીળી છારી તરી આવશે, માટે પાછો ગાળવો. કલીઅર લાગે એટલે ઠંડો પડવા દેવો, ઠંડો પડે ને ઓરંજ કલર તથા ઓરેંજ એસન્સ ભેળવું. તદન ઠંડો પડે ને બાટલીમાં ભરવો. એક બાટલી ભરાશે. જ્યારે પીવું હોય ત્યારે ૨ ચમચા સીરપ લઇ, તેમાં ૧ કપ પાણી ભેળી બરફનો ટુકડો નાખી ઠંડું થાય ને પીવું.

એ પ્રમાણે જેબી ફ્રુટના રસનું બનાવવું હોય તે ઉપલી રીતે બનાવવું.

Rose Syrup.

૧॥। રતલ ખાંડ	૦। ચમચી કોચીનલ	૧॥ ચમચી એસન્સ ઓફ રોઝ
૧ પ્યાલું ગુલાબ	૧ ચીર લીંબુની	...
૨ પ્યાલાં પાણી	૧ ચમટી ક્રીમ ઓફ તારતર	...

ખાંડમાં બે પ્યાલાં પાણી નામી ચુલે મુકવું. ખાંડ તદન પીગળી જાય ને ખુબ જોશ આવે કે તેમાં એક પ્યાલું ભરી ગુલાબ નાખવો. પાછો જોશ આવે ને ૧ ચીર લીંબુનો રસ કાઢી તે નાખવો, ને ક્રીમ ઓફ તારતર નાખવો પાછો જોશ આવે ને ઉપર મેલ તરી આવે કે ઉતારી કપડાંથી શીરો ગાળી કાઢવો. એટલે શીરો તદન કલીઅર થઇ જશે. પાછો ચુલે મુકવો, ને જ્યાં સુધી હાથને ઘટ ચીકાશવાલો લાગે ત્યાં સુધી થવા દેવો. એવી રીતનો મધ્યમ શીરો કરવો. કેમકે ઉતાર્યા પછી ઠંડો પડતાં ઘટ બંધાઇ જશે. માટે પાતળો શીરો રાખવો. શીરો ઠંડો પડે ને તેમાં કોચીનલ તથા એસન્સ

ઓફ્ રોઝ નાખવું. તદ્દન ઠંડુ પડયા પછીજ બાટલીમાં ભરવું. ઉપલા સામાનમાંથી ૧ બાટલી ભરાશે.

વધારે સોજું સરબત કરવું હોય તો ખાંડને બદલે સાકર વાપરવી.

મોગલાઇ વાનીઓ.

મોગલાઇ અનેનસનો મુઝેફર શોલો.

૧ ટીપરી ચોખા	૬–૭ તજના ટુકડા	૩ ઔંસ દરાખ
૦॥ પાકું અનેનસ	૯–૧૦ લવંગ	૧ ચમચો એલચીના દાણા
૧૪ ઔંસ ખાંડ	૩ ઔંસ બદામ	૦॥ કપ ગુલાબ
૪ વાલ કેસર	૧॥ ઔંસ પસ્તાં	...
૦॥ રતલ ઘી	૧॥ ઔંસ ચારોળી	...

અનેનસને છોલી તેના કટકા કરી કોહરાં ખમણવાની ખમણીથી ખમણી નાખવું બદામ પસ્તાં કાપવાં.

ચોખાને ચુંટી ધોવા. તેમાં ૩ કપ પાણી નાખી સહેજ નરમ બાફવા. એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ૧ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળી જાય કે તેમાં કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી તે નાખવો, ને એક જોશ આવે કે ઉતારી પાડવો. બીજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં તજ તથા લવંગ નાખવાં. જરા વાર ભુંજવાં, પછી તેમાં ખાંડનો કેસર સાથનો શીરો નાખવો અને દરાખને ધોઇ તે નાખવી. જરા વારમાં રાંધેલા ચાવલ તથા ખમણેલું અનેનસ નાખવું. ચાવલ બધો શીરો પીએ ત્યાંસુધી રહેવા દેવા. પછી ધીમી આંચપર રાખવું. શીરો સુકાય ને ગુલાબ નાખવો. ગુલાબ સુકાય કે ઉતારી પાડવું, ને કાપેલાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને એલચીના દાણા ભેળવા.

મોગલાઇ અદલાનું ગોસ.

૦॥ રતલ ગોસ	૩ કાંદા	૭–૮ લવંગ
૦॥ રતલ કાળા ભુકા	૩ વાલ કેસર	૦। રતલ દહીં
૧ મોટો ટુકડો આદુનો	૧ સપાટ ચમચો મીઠું	૩ ઈંડાં
૭ કડી લસણ	૨ ઔંસ ઘી	...
૬–૭ લાલ સુકાં મરચાં	૯–૧૦ એલચી	...

ગોસને સમારી કાપી ઝીણી બોટી જેવા ટુકડા કરવા. કાળા ભુકાને ચીરી ઉપરની ચામડી કાઢી નાખી તેના પણ ઝીણા ટુકડા કરવા, બંનેને ભેળી પાણીથી ધોઇ કાઢવા. આદુ-લસણને સમારી મરચાંની સાથે બારીક પીસવું. પછી એ પીસેલા મસાલામાં ગોસ ને ભુકાને આસરે ૧ કલાક આથવા. ઘીમાં એલચી ને લવંગનો વઘાર કરવો. તેમાં ગોસ ભુકા નાખી દેવા ને મીઠું નાખવું. જરા ફેરવી ૪ કપ પાણી નાખી ને ચરવા દેવું. કાંદાને વઘારનો કાપી બદામી રંગનો તળી કાઢવો. દહીંમાં એ તળેલો કાંદો ને કેસર સેકી ભુકો કરી તે મીકસ કરવી. ગોસ ચડે કે તેમાં એ દહીં નાખી દેવું. ઈંડાંને બાફી તેનો ચચ્ચાર ટુકડા કરવા, ને તેને એવી સુકાય કે અંદર નાખી જરા અળગી ચમચ ફેરવી ઘી ઉપર આવે ને ઉતારી પાડવું.

મોગલાઇ ખીચડી.

૧ ટીપરી ચોખા	૧ આદુનો ટુકડો	૬-૭ લવંગ
૪ ચમચા તુવરની દાળ	૬ કડી લસણ	૭-૮ એલચી
૦। રતલ સુરણ	૦। રતલ દહીં	૧॥ ચમચો મીઠું
૦। રતલ સકરકંદ	૦॥ રતલ ઘી	૩ ઈંડાં
૦। રતલ પટેટા	૨ કાંદા	૨ વાલ કેસર
૦। રતલ ગાજર	૦॥ ચમચી જીરૂં	...
૧ વાટી નાળિયેર	૨ મોટા તજના ટુકડા	...

સુરણ, સકરકંદ, પટેટા, ગાજર એ તરકારીને ઝીણી કાપવી. દરેકને જુદી જુદી ઘીમાં તળવી. બદામી થાય કે ઉતારવી. પછી તેમાં ૦॥ ચમચો મીઠું ભેળવું. નાળિયેરને ખમણવું. ખમણેલાં નળિયેરમાંથી એક ચમચો નાળિયેર પેલી તરકારીમાં ભેળવુ, ને બાકીનાં નાળિયેરમાં ૦॥। કપ પાણી નાખી તેનું દૂધ કાઢવું. તરકારીને પાટા ઉપર બારીક પીસવી. ઈંડાંને બાફી દરેકના બે ભાગ કરવા. તરકારીમાંથી ૧ નાનો ગોળો કાઢી તેનું કુલ્લું વાળી તેમાં બાફેલાં ઈંડાંનો એક ભાગ મુકી કુલ્લાંનું મોં બંધ કરી દેવું. એવી રીતે ૬ કવાબ બનાવવા. પછી તે દરેકને ઘીમાં લાલ તળી કાઢવા. દાળને ચુંટી ધોઇ તેમાં ૩ કપ પાણી નાખી અધકચરી બાફી ઉતારવી. ચોખાને પણ ચુંટી ધોઇ તેમાં ૪ કપ પાણી નાખી અધકચરા બાફવા. આદુ, લસણને ઝીણું કાપવું. તજ, લવંગ, એલચી ને જીરાંને ખોખરૂં કરવું. વઘારના કાંદા કાપવા. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી દહીંમાં મેળવવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં કાપેલું આદુ, લસણ, તજ, લવંગ, એલચી, જીરૂં ખોખરૂં કરીને નાખવું. પછી તેમાં ચોખા ને દાળ નાખી ફેરવવું. મીઠું નાખવું. કેસરવાળું દહીં ને નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. તળતાં વધેલું ઘી હોય તે નાખવું, ને ઉતારી પાડવું. પછી એ ખીચડીના બે ભાગ કરવા. એક ભાગની ઉપર પેલા તળેલા કવાબ પાથરી દેવા, ને તેની ઉપર બાકીની અડધી ખીચડીનું પડ કરી દેવું. ઢાંકણુ ઢાંકી ભઠ્ઠીમાં ૧૫ થી ૨૦ મિનીટ રાખવું. ભઠ્ઠી ધીમી રાખવી. ચોખા ચડે કે ઉતારવી.

મોગલાઇ ખુરમો.

૧ કલેજી	૨ તળવાનાં કેળાં	૬–૭ કડી લસણ
૧ ફેફસું	૨ ચમચા મીઠું	૦॥ ચમચી ગરમ મસાલો
૪ કાળા બુકા	૧ ચમચી ભરી ખાંડ	૧ ચમચો હળદ
૦॥ રતલ ઘી	૨ વાલ કેસર	૧ ચમચો ધાણાજીરૂં.
૦॥ રતલ પટેટા	૫ કાંદા	૧ ચમચી દળેલાં મરી
૦॥ રતલ સુરણ	૭–૮ મરચાં	૨ ચમચા વુસ્તર સૉસ
૦। રતલ રાતું કોહરૂં	થોડી કોથમીર	૬ ચમચા સરકો
૦॥ રતલ વટેણાની સીંગ	૧ મોટો આદુનો ટુકડો	...

કલેજીની ઉપરની પાતળી ચામડી કાઢી તેના બોટી જેટલા નાના ટુકડા કરવા. ફેફસાંના પણ તેટલાજ ટુકડા કરવા, ને બંનને ધોઇ કાઢવા. કાળા બુકાને ચીરી ઉપરની ચામડી કાઢી તેના ચચ્ચાર ભાગ કરવા, ને તેને પણ ધોવા. આદુ-લસણ, કોથમીર ને મરચાંનો મસાલો પીસવો. ૩ ચમચા ઘીમાં ૫ કાંદાને ઝુંદણાના કાપી બદામી તળવા. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ફેરવવું. મસાલો જરાક ભુંજાય કે તેમાં કાપેલી કલેજી, બુકા, ફેફસાં નાખી દેવાં, ને એક ચમચો મીઠું નાખવું. જરાવાર ફેરવી ૭ પ્યાલાં પાણી નામી ચેડવવું, ઢાંકણપર ચાલુ પાણી આપ્યા કરવું. પટેટા, સુરણ, રાતું કોહરૂં, તળવાનાં કેળાં, એ દરેક તરકારી છોલી તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. વટેણાની શીંગ સમારી તેમાં બે કપ પાણી તથા ૦। ચમચી મીઠું નાખી બાફવા, બાકીના ઘીમાં તરકારીને જુદી જુદી તળવી, ૦॥ ચમચી મીઠામાં ૩ ચમચી પાણી નાખી તે ઓગળે કે તળેલી તરકારીપર તે મીઠાનું પાણી છાંટી પછી તરકારી ઉતારવી, ૧ ચમચા ઘીમાં હળદ, ધાણાજીરૂં, મરી ને ગરમ મસાલો નાખી સહેજ ભુંજવો, કેસરને એક રકાબીમાં ચુલે મુકવી, તે કકડી થાય કે કાઢી

છુંદી કાઢવી ને તેને એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી, ને તે પાણી ભુંજેલા મસાલામાં નાખવું. તળેલી તરકારીને બાફેલા વટેણા પણ નાખી દેવા. કલેજી, બુકા, ફેફસાં ચડી ગયાં હોય તો તે પણ નાખવાં ને ફેરવવું. સરકો સૉસ, ને ખાંડ મીકસ કરી તે ફરતું રેડવું, ને જોશ આવે ને થોડી ગ્રેવી રહે કે લચલચતું ઉતારી પાડવું.

મોગલાઇ ગીલાનો પલાવ.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	ાા ચમચો ધાણા
૨ ટીપરી ચોખા	૧ મોટો આદુનો ટુકડો	નવટાંક બદામ
૧ાા પાશેર દૂધ	૫-૬ તજના ટુકડા	ાા ચમચી આખાં કાળા મરી
ાાા રતલ દહીં	૮–૧૦ એલચી	૧ ચમચો ચોખાનો આટો
૬ ઔંસ ઘી	૧ ચમચી ભરી જીરૂં	૧ાા ચમચો મીઠું

ગોસને કાપી મોટાં બોટાં રાખવાં. પછી તેને ધોવું. આદુને છુંદવું. ધાણાને ખોખરા કરવા. ા શેર ઘીમાં બે કાંદાને વઘારના કાપી લાલ કરવા, ને તેમાં ગોસ, આદુ, ને ખોખરા કરેલા ધાણા તથા અર્ધો ચમચો મીઠું નાખવું. તેમાં ૭ કપ પાણી રેડી ગોસને ચેડવવું ને બે કપ ગ્રેવી રહે કે ઉતારવી. એક કપ ગ્રેવીને એક બોલમાં મુકી તેમાં દહીં તથા અડધો ા શેર દૂધ નાખવું. ચોખાના આટામાં બે ચમચા પાણી રેડી મીકસ કરવો, ને તે પણ અંદર ભેળવો. બાકીનાં ઘીમાં તજ, એલચીનો વઘાર કરવો ને તેમાં બોલ માંહેલી મેળવણી નાખવી, ને ગોસ પણ નાખવું. બદામને બારી બારીક પીસી તે નાખવી. ઘટ મેળવણી થાય કે ઉતારવી. ચોખાને ચુંટી ધોઇ તેમાં ૭ કપ પાણી રેડી તથા ૧ ચમચો મીઠું નાખી અધકચરા બાફવા. એક તપેલીમાં તે ચાવલને નાખી બાકી રાખેલો ગોસનો રસ, જીરૂં, આખાં કાળાં મરી તથા ા શેર દૂધ નાખી ચુલે મુકવું. પછી તેમાં પેલું ગોસ નાખવું. ફેરવી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચાવલ બરાબર ચડે કે ઉતારવું.

મોગલાઇ ઘાસની જેલી.

ાા તોલો ચીનાઇ સફેદ ઘાસ	૧ રતલ બરફ	૧ાા ઔંસ પસ્તાં
૧ાા પાશેર દૂધ	૬ ઔંસ ખાંડ	૧ વાલ કેસર
૩ ઔંસ મલાઇ	૧ાા ઔંસ બદામ	...

ઘાસને ૧ કપ પાણીમાં ॥ કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી તેને ઉકાળવું, જ્યાંસુધી ઘાસ પીગળી જાય ત્યાંસુધી રાખવું, પછી ઉતારી પાડવું. દૂધમાં મલાઇ ભેળી ગરમ કરવી, ગરમ થાય કે તેમાં પીગળાવેલું ઘાસનું પાણી તથા ખાંડ નાખવી, ધીમી આંચે રાખવું, કકડો પડવા દેવો નહિ, કેસરને સેકી ભુકો કરી ૧ ચમચા પાણીમાં ભીંજવીને નાખવી, અને મીકસ કરવું, અને એક-બે મિનિટમાં થાળીમાં નાખી દેવી. કાપેલાં બદામ પસ્તાં ભભરાવવાં. ઠંડું પડતાં પોતાની મેળે બંધાઇ જશે, બંધાયા પછી બરફ ઉપર થાળી મુકવી, જેથી ઠંડી થશે તો સ્વાદિષ્ટ લાગશે.

મોગલાઇ ફીરની.

૨ મોટા ચમચા ઘઉંનું દૂધ	નવટાંક પસ્તાં
૪ મોટા ચમચા ભીના ચોખાનો આટો	૧ શેર દૂધ
૩ ઔંસ મલાઇ	૧ ચમચો વેનીલા
૬ ચમચા ખાંડ	...

બે મોટા ચમચા ઘઉંના દૂધને ૩ પ્યાલાં પાણીમાં અર્ધો કલાક ભીંજવવું. એક તપેલીમાં તેને પાણી સાથે નામી તેમાં ચાર ચમચા ભીણા ચોખાનો આટો ને ૬ ચમચા ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘુંટવું. જરા ઘટ થાય ને તેમાં ૧ શેર દૂધ નામી પાછું ઘુટયા કરવું. ઘટ થવા આવે ને ૦। શેર દૂધમાં ૦। શેર મલાઇ મેળવી તે નાખવું, ને જરાવારે થોડાં કાપેલાં પસ્તાં નાખવાં, દૂધપાક જેવું થાય ને ઉતારી વેનીલા નાખવો. એક થાળીને માખણ લગાડી, તેમાં નાખી ઠંડું થાય ને ખાતી વખતે આઇસમાં મુકી ઠંડું કરવું.

મોગલાઇ બદામનો દમીદો.

૬ ઔંસ બદામ	૧॥ ઔંસ ઘઉંનો રવો
૧ રતલ ખાંડ	૦। રતલ સોજું ઘી
૬ ઔંસ માવો	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ
૧ વાલ કેસર	...

ખાંડમાં બે કપ પાણી નાખી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો. તપાસવા માટે એક કોડીની રકાબીમાં પાણી ભરી તેમાં ચાસના ૪-૫ ટીપાં નાખવાં.

તે બંધાઇને તેની કહણ ગોળી વળે તો જાણવું કે શીરો ટાઇટ થયો છે. થાય કે ઉતારવો.

ઘીમાં રવાને બદામી ભુંજવો. તેમાં બદામને છુંદી તે નાખવી. માવો, એલચી-જાયફળ, તથા શીરો નાખવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી તે ભુકો નાખવો. પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય ને સુકા ગોળા જેવું લાગે કે થાળીમાં નાખવું. ઠરે કે દાયમંડ આકારે કટકા કાપવા.

મોગલાઇ મરઘી.

૧ મરઘી	૫-૬ એલચી	૫-૬ કડી લસણ
૧ મોટો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મીઠું	૧ વાલ કેસર
૨ તજના ટુકડા	૦।। ચમચી જીરૂં	૨ કાંદા
૫-૬ લવંગ	૯ સુકાં મોટાં મરચાં	૨ નાના ચમચા ભરી ઘી

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. આદુ, તજ લવંગ, એલચી જીરૂં, સુકાં મરચાં, લસણ એનો મસાલો પીસવો. ઘીમાં કાંદાને વઘારનો કાપી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી જરા ફેરવવું. પછી મરઘી તથા મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે કે તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખવું, મરઘી ફાટવા આવે કે એક ઢાંકણાપર કેસરને સેકવી, પછી તેનો ભુકો કરી તે મરઘી પર નાખવો. મરઘી ચડે ને ૦।। કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે ઉતારી પાડવી.

મોગલાઇ મરઘીની મુલકદાની.

૧ મરઘી	૧૩-૧૪ બદામ	૧ તજનો મોટો ટુકડો
૧ રતલ ગોસ	૨ લીંબુ	૩ ચમચી ધાણા
૧ આદુનો ટુકડો	૧।। ચમચી જીરૂ	૨ ચમચી મીઠું
૪ કડી લસણ	૬ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ઘી
૩ ચમચા ખસખસ	૧ કાંદો	૧ વાલ કેસર
૨ વાટી લીલાં નાળિયેરની	૧ ચમચી હળદ	...
૭-૮ લવંગ	૨ ચમચી આખાં મરી	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. આદુ-લસણનો મસાલો પીસવો, વઘારનો કાંદો કાપવો, ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી તેમાં પીસેલું આદુ-લસણ

નાખી ફેરવી સહેજ ભુંજાય કે મરઘીના ટુકડા ને ચમચી મીઠું નાખવું, મરઘીના કકડા બદામી થાય કે ૬ કપ પાણી રેડવું, ને મરઘી ચડે ને ૧ કપ રસ રહે કે ઉતારવી.

ગોસને કાપી, સમારી ધોઇ હાડકાં સાથે છુંદી કાઢી, તેમાં પાંચ કપ પાણી તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવું. બે કપ જેટલી એવી રહે કે ઉતારી ચાળણીથી ગાળી કાઢવું. ખસખસ, એક વાટી ખમણેલું નાળિયેર, જીરૂં, મરચાં, હળદ, મરી, તજ, ધાણા, લવંગ એનો મસાલો પીસવો. બીજી એક વાટી નાળિયેરનું ૧ કપ જેટલું દૂધ કાઢવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. બદામને બાફી બારીક પીસવી.

ગાળેલા ગોસના સુપમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચુલે મુકવું, ને રસ સહેજ ઘટ થાય કે મરઘીના ટુકડા એવી સાથેજ નાખી દેવા, ને ધીમી આંચે રહેવા દેવા. ૫–૬ મિનિટ પછી તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, કેસરને સેકી તેનો ભુકો તથા પીસેલી બદામ નાખવી, ને સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

મોગલાઇ વરખાઇ સમોસા.

૦॥ ટીપરી ઝીણો રવો	૦॥ ચમચી મીઠું
૦॥ ટીપરી મેદો	૦॥। રતલ ઘી
૧ રતલ માવો	૬ ચમચા ખાંડ
૧॥ ઔંસ બદામ	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૧॥ ઔંસ પસ્તાં	૧ ચમચો વેનીલા
૧॥ ઔંસ ચારોળી	...

બદામ પસ્તાંને બાફી તેની સ્લાઇસ કાપવી, ને માવાની અંદર તેને ભેળવી. પછી તેમાં ચારોળી, ખાંડ, એલચી, જાયફળ ને વેનીલા ભેળી મીકસ કરવું.

મેડા તથા રવાને ચાળી બંનેને ભેળી દેવો. તેમાં ૦॥ ચમચી મીઠાંને વાટી તે નાખવું. ને ૧ ચમચો ઘીને તાવી ભેળવું. પછી પાણીથી ગુંદી ગુંદીને સહેજ કઠણ બાંધવો. એ બાંધેલા આટામાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી તેની પતળી પુરી વણવી. તેની વચમાં એક ચમચો ભરી માવો મુકવો, ને

તેનો એક છેડો ઉપર ઢાંકીને બેઉ કિનારીને દાબી દેવી. પછી બેઉ કિનારીને ખાજાંની માફક વીંટ આપવી. એવી રીતે સઘળા તૈયાર કરવા. ઘીને કકડાવી તેમાં તેને બદામી રંગના તળી કાઢવા.

મોગલાઇ શામી કવાબ.

૧ રતલ ગોસનો ખીમો	ા ચમચી મીઠું	૧ા ઔંસ પસ્તાં
૧ કાંદો	૦ા ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ા ઔંસ ચારોળી
૪ મરચાં	૦ા ચમચી હળદ	૧ ચમચી મેંડો
થોડી કોથમીર	૧ ચમચો ચણાનો આટો	૦ા ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ આદુનો કટકો	૧ ઇંડું	૬ ઔંસ ઘી
૬ કડી લસણ	૧ા ઔંસ બદામ	...

ગોસને ધોઇ તેનો ખીમો કરવો, પછી તે ખીમામાં મીઠું, હળદ, ધાણાજીરૂં, મરચાંની ભુકી નાખવી. કોથમીર મરચાંને કાપી તે નાખવાં. આદુ લસણને પીસી તે નાખી ૦ા કલાક આથી રાખવું. બદામ પસ્તાંને બાફી છાલ છોલવી. પછી બદામ, પસ્તાં ને ચારોળીને છુંદવી. એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને વધારનો કાપી તે નાખવો. બદામી થાય કે તરત આથેલો ખીમો નાખી સાથેજ મેંડો નાખી દેવો. પછી મીકસ કરી તેમાં બે ચમચા જેટલું પાણી નાખવું. પાણી સુકાય કે ઉતારી પાડવો. પછી રાંધેલા ખીમાને પાટા ઉપર પીસવો. તેમાં એક ચમચો ચણાનો આટો તથા ૧ ઇંડું ભેળી મસળવો. એ મસળેલા ખીમામાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી તેની એક રૂપીઆ જેટલી ટાંકલી બનાવવી. અને બીજો નાનો ગોળો કાઢી તેની રૂપીઆ કરતાં જરા નાની ટાંકલી કરવી. પહેલાં નાની ટાંકલી લઇ તેની વચમાં છુંદેલી બદામ, પસ્તાં ને ચારોળી એક ચમચી જેટલી મુકી, ખીમાની કિનારીએ જરા પાણીનો હાથ લગાડી તે પર બીજી મોટી ટાંકલી વળગાવી દેવી. એવી રીતે સઘળા તૈયાર કરવા. ઘી કકડાવી તેમાં એ બધા તૈયાર કરેલા કવાબ બદામી રંગના તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૯–૧૦ કવાબ થશે.

મોગલાઇ સેવનો જરદો.

૬ ઔંસ જુની હાથની વણેલી સેવ	૩ ઔંસ કીસમીસ દરાખ
૦॥। રતલ ખાંડ	૧॥ ઔંસ બદામ
૪ વાલ કેસર	૧॥ ઔંસ પસ્તાં
૫–૬ ટુકડા તજ	૬ ઔંસ ઘી
૮–૯ એલચી	૧ ચમચો વેનીલા
૬–૭ લવંગ	...

એક તપેલીમાં ૩ કપ પાણીને ગરમ કરવું, જોશ આવે ને તેમાં સેવ નાખી દઇ તરત ફેરવવું, અને એક મિનિટમાં ઉતારી પાડવી. બોઇયાને એક તપેલી ઉપર મુકી તે બોઇયામાં સેવ નાખી દેવી, ને જરા છુટી કરવી. બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરી એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ૧ કપ ભરીને પાણી રેડી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને જોશ આવે કે શીરો ઉતારી મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢવો, બીજી તપેલીમાં ઘી નાખી તે કકડે કે તેમાં તજ, લવંગ ને એલચી નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં ખાંડનો શીરો તથા કેસરનું પાણી નાખવું. જરા વાર ફેરવી દરાખ નાખવી, પછી બદામ ને પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખવી. શીરો જરા વધારે ટાઇટ થાય કે તેમાં પેલી ઓસાવેલી સેવ નાખવી, ને ચમચે ફેરવવું, શીરો સેવ સાથ મળી જાય ને સેવ છુટી પડવા આવે કે ધીમી આંચે રહેવા દેવું, ને સેવનો દાણો તદન છુટો પડી જાય કે ઉતારી વેનીલા ભેળી મીકસ કરવું.

મોગલાઇ હલવો મલાઇનો.

૦॥ રતલ મલાઇ	૧॥ ઔંસ પસ્તાં	૧॥ વાલ કેસર
૦॥। રતલ ખાંડ	૧॥ ઔંસ ચારોળી	૦॥ ચમચી છુંદેલું એલચી–જાયફળ
૩ ઔંસ માવો	૧ ચમચો રવો	૦॥ પ્યાલું ગુલાબ
૧॥ ઔંસ બદામ	૩ ઔંસ માનનું ઘી	...

ઘીની અંદર મલાઇ નાખી ચુલે મુકવું. જરા વાર ફેરવી તરત રવો નાખવો. જરા વાર ફેરવી માવો નાખવો, ને એક બે મિનિટમાં ઉતારી પાડવો.

બદામ, પસ્તાંને બારી બારીક કાપવા.

ખાંડમાં ૦ાા પ્યાલું ગુલાબ નાખી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો (ગોળી પડતો). પછી તેમાં પેલી તળેલી મલાઇની મેળવણી નાખી દેવી ને ફેરવ ફેરવ કરવું. કેસરને સેકી તેનો ભુકો કરવો, ને એક ચમચા પાણીમાં ભીંજવવો, મેળવણી ઘટ લચકા જેવી થાય કે ભીંજવેલી કેસર, કાપેલાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, એક થાળીને ઘી લગાડી મેળવણી સુકી થાય કે થાળીમાં નાખવી. ને સફાઇથી પાથરી દેવી, ઠરે ને કટકા કરવા.

મોગલાઇ હુસેની સીક.

૦ાા રતલ નક્કી ગોસ	થોડી કોથમીર	૧ાા ઔંસ બદામ પસ્તાં બેઉ મળી
૧ આદુનો ટુકડો	૦ાા ચમચી મીઠું	૦ા ચમચી ધાણાજીરૂં
૫ કડી લસણ	૩ ઔંસ મલાઇ	૦ાા ચમચી એલચીના દાણા
૪ મરચાં	૦ા શેર દૂધ	૩ ઔંસ ઘી

ગોસને કાપી તેની નાની બોટી કરવી, ને ધોવી. આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાંનો મસાલો પીસવો. બોટીને તે પીસેલા મસાલામાં આથવી. તેમાં મીઠું ને ધાણાજીરૂં નાખવું. લગભગ બે કલાકથી ૨ાા કલાક આથવી. પછી નવા ભુતારાની જાડી સળી લેવી, અને તે સળીમાં આશરે ૮–૯ બોટી ખોસવી. ઘીને કકડાવી તેમાં એ ખોસેલી સળી આખી મુકી દેવી, ને ધીમી આંચે એક પડ લાલ થાય કે ફેરવવી. બીજું પડ લાલ થાય કે કાઢી લેવી. એમ બધી તળી કાઢવી. પછી ઘીમાંથી થોડું ઘી કાઢી લેવું, ને ફક્ત ૩–૪ ચમચા તાવેલું ઘી લેવું, ને તેમાં એ તળેલી બોટી, દૂધ, મલાઇ, બદામ, પસ્તાં ઝીણાં કાપી તે નાખવાં, ને મીકસ કરી પાછું ચુલે મુકવું. ઘટ થાય કે એલચીના દાણા નાખી ઉતારવું.

અંગ્રેજી વાનીઓ.

તરકારીની વાનીઓ.

Cauliflower Gratin.

૧ કોલીફ્લાઅર	૧ ઈંડું	૦ાા ચમચી મીઠું
૩ ઔંસ ચીઝ	૧ કપ દૂધ	૦ાા ચમચી દળેલાં મરી
૩ ઔંસ ખમણુ	૨ ચમચા મેંડો	૦ા ચમચી મરચાંની ભુકી

કૉલીફ્લાવરમાં ૦। ચમચી મીઠું ને ૩ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવી, તેના ફૂલ જરા નરમ થાય ને કાઢી તેમાંથી ૮–૧૦ ભાગ છુટા કરવા.

એક ઔંસ માખણ તાવી, તેમાં બે ચમચા મેંડો નાખવો, તે સહેજ ભુંજાય ને તેમાં દૂધ નાખી, તે ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. ચીઝને ખમણીને તેમાંથી બે ઔંસ તેમાં નાખવું, ને સાથે ૦॥ ચમચી મીઠું, મરી, મરચાંની ભુકી તથા એક આખું ઇંડું નાખી મીકસ કરવું, બાકીના માખણમાંથી ૦॥ ઔંસ માખણ ડીશને લગાડવું, ને મેળવણીમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલી લઇ તે ડીશમાં નીચે સફાઇદાર પાથરવી, ને તે પર કૉલીફ્લાવરના કટકા ગોઠવવા. બાકીની મેળવણી કૉલીફ્લાવર ઢંકાઇ જાય તેમ પાથરી દેવી. તેની ઉપર બાકી રહેલો ચીઝનો ભુકો પાથરવો, ને બાકી રહેલું માખણ ઉપર છુટું છુટું મુકી ભઠ્ઠીમાં બદામી રંગનું ભુંજવું.

Tomato Ketchup.

૩ રતલ ટામેટાં	૨ ચમચા મરચાંની ભુકી	૫–૬ એલચી
૧ પ્યાલું સરકો	આદુનો એક ટુકડો	૦॥ ચમચી દળેલાં મરી
૨ મોટા ચમચા ખાંડ	૩–૪ તજના ટુકડા	૧ કાંદો
૧ ચમચો મીઠું	૬–૭ લવંગ	૫ કડી લસણ

ટામેટાંને ધોઇ તેના ચાર ટુકડા કરી, પાણી વગરજ ચુલાપર મુકવાં, થોડે વારે તેમાં પાણી છુટશે, અને તે પાણી અડધું સુકાય, કે તેમાં કાપેલો કાંદો, ને આદુ લસણની પાતળી સ્લાઇસ નાખવી. જ્યાંસુધી ટામેટાં ગળી જાય ત્યાંસુધી રાખી ઉતારી પાડવાં. પછી એક તપેલીપર બોઇયાંને મુકી તે પર ટામેટાં નાખી કડછીએ ઘુંટીને છાંડી કાઢવાં. પછી તે છાંડેલામાં સરકો, મરચાંની ભુકી, ખાંડ, મીઠું, મરી નાખી ચુલે મુકવું. તજ, લવંગ અને એલચીને ઘણુંજ બારીક છુંદી નાખવું, ને જ્યારે ઘટ લચકા જેવું થાય, ત્યારે ઉતારી પાડવું

Tomato Farcie.

૦॥ રતલ ગોસ	૦॥ ચમચી મીઠું	૨ ઔંસ માખણ
૧ રતલ ટામેટાં (મોટાં)	૦॥ ચમચી મરી	...
૨ કાંદા	૧ સપાટ ચમચો મેંડો	...

ગોસને કાપી ધોવું. એક ચમચા માખણને તાવી તેમાં ગોસ નાખી ધીમી આંચે ગોસને લાલ કરવું. ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર પાણી આપ્યા કરવું. પછી મઝાનું રોસ્ટ થાય કે કાઢી તેની સ્લાઇસ કરી ઝીણું ઝીણું કાપવું.

ટામેટાંનો ઉપરથી ૦। ભાગ કાપી, તેના ખાંચામાંથી વચમાંનો ગર કાઢી નાખી પોકળ કરવાં. ગરને ઝીણો કાપવો. અર્ધો ગર લઇ તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવું. તેમાં ૦॥ કાપેલો કાંદો નાખી ૦॥ કપ એવી રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવો.

ગોસ લાલ કરેલાં માખણમાં બાકીના ૧॥ કાંદાને છુંદણાનો કાપી બદામી થાય કે તેમાં કાપેલું ગોસ, ને મેંડો નાખવો, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. બાકીનો ટામેટાંનો કાપેલો ગર તથા ટામેટાંનો ગાળેલો રસ નાખવો. રસ સુકાવા આવે કે મરી ને મીઠું નાખી તદન સુકાય કે ઉતારી પાડવું.

પોકળ કરેલાં ટામેટાંમાં એ ખીમો મોઢાં સુધી ભરી ઉપર ટામેટાંના ડીચકાં ઢાંકી દેવાં. એક ખુમચામાં ૧ ચમચો માખણ નાખી ટામેટાંને મુકી ભઠ્ઠીમાં જ્યાંસુધી સહેજ નરમ થાય, ત્યાંસુધી રાખી પછી બહાર કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી ૬-૭ ટામેટાં થશે.

Flit Bringol.

૦॥ રતલ લાંબાં વેંગણાં	૧ ચમચી ખાંડ	૨ ઔંસ માખણ
૧ કાંદો	૩-૪ કોચીનલના ટીપાં	૧ ચમચી ભરી મેંડો
૦॥ ચમચી મીઠું	૧ ટામેટું	૨ બટર બીસ્કીટ
૨ લીલાં મરચાં	૧ આદુનો ટુકડો	...
થોડી કોથમીર	૦। ચમચી મરી	...

વેંગણાંનું ડીચકું રહેવા દઇ છાલ છોલવી, પણ વચમાંથી બે ભાગે ઉભું ચીરવું, ડીચકાં આગળથી વળગેલાંજ રહેવા દેવાં. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી તથા ૦॥ ચમચી મીઠું તથા વેંગણાં નાખી બાફવા મુકવાં, પાંચજ મિનિટ રાખી પાણી કાઢી નાખવું, પછી એકેક અરધાં વેંગણાંને લઇ છરીથી ઉપરનો ગરવાળો ભાગ કાઢી લેવો, ગરને છરીથી જરા છુંદણાં પાડવાં, માખણમાંથી ૦॥ ઔંસ માખણ રહેવા દઇ બાકીના માખણને તાવવું, પછી તેમાં છુંદણાંનો કાપેલો કાંદો સહેજ બદામી થાય કે ઝીણાં કાપેલાં મરચાં, આદુ,

ને કોથમીર નાખવી, ફેરવી ૧ ટામેટું કાપી નાખવું, સાથે વેંગણાંનો ગર, મીઠું ને મરી ભેળવાં. ૧ ચમચી મેંડો નાખીને ફેરવવું, ને એક મિનિટમાં ઉતારી પાડવું

એક ખુમચાની અંદર બાકીનું માખણ છુટું નાખવું, ને તે પર પેલાં બાફેલાં વેંગણાંની ચીરો ગોઠવવી. તેની ઉપર ઉપલી મેળવણી છરીથી સફાઇદાર પાથરવી, બટર બીસ્કીટ છુંદી તેનો બારીક ભુકો કરવો, તેમાં કોચીનલનાં ટીપાં તથા ૧ ચમચી ખાંડ નાખી મીકસ કરવું, ને તે વેંગણાની ઉપર ભભરાવવું. બરાબર વચમાં ઉભાઇએ છરી વડે અલગો કાપ મુકવો, ને આસપાસ આડકત્રા કાપ મુકવા. એટલે પાંદડાંની માફક નસો પાડવી, ને ધીમી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં, પાંચ–દસ મિનિટમાં ભુંજાય કે કાઢવાં.

Vegetable Salad.

ા॥ રતલ ફ્રેન્ચબીન	૧ બીટરૂટ	૦॥ ચમચી દળેલી રાઇ
૦॥ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ સેલેડ	૩ બાફેલાં ઈંડાં
૨ પટેટા	ચમટી સોડા બાઇકાર્બ	ખાંડ, મીઠું, મરી દરેક
૪ ટામેટાં	૩ મોટા ચમચા ક્રીમ	૦॥ ચમચી
૧ કાકડી	૨ મોટા ચમચા સરકો	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી

ફ્રેન્ચબીનને કાપી નાની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. વટાણાની શીંગ છોલી તેના દાણા કાઢવા, બંનેને ભેળી તેમાં ૨ કપ પાણી તથા ચમટી સોડા બાઇકાર્બ નાખી બાફવા મુકવી. પટેટાને ને બીટરૂટને સાથે બાફવા મુકવાં. બંને બફાયને તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. કાકડીને છોલી તેની પણ સ્લાઇસ કરવી. ટામેટાંની પાતળી કાતરી કરવી, ૦॥ ચમચી રાઇને જરા પાણીમાં ચઢાવવી. પછી તેમાં ૦॥ ચમચી ખાંડ, ૦॥ ચમચી મીઠું ભેળવું, તથા ૧ ચમચી ક્રીમ નાખી ચઢાવ્યા કરવું. પછી તેમાં ૩ બાફેલાં ઈંડાંની દાળને મીકસ કરી તે નાખી પાછું ઘુંટયા કરવું. વળી એક ચમચો ક્રીમ નાખી પાછું ઘુંટવું. એમ ૩ ચમચા ક્રીમ ખલાસ કરવી, પછી મરી ને મરચાંની ભુકી નાખી મીકસ કરવું. એક મોટી ડીશ લેવી. ફ્રેન્ચબીન, વટાણા ને પટેટાને ભેળી તે પર ૦। ચમચી મીઠું ભભરાવી, થોડી રાઇની મેળવણી ભેળી, ડીશની વચમાં ઢગલો કરવો. પછી તેની આસપાસ ટામેટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. ટામેટાંને અડેડે તેમ બીજી હારે બીટરૂટની સ્લાઇસ, ત્રીજી હારે કાકડીની સ્લાઇસ, ને ચોથી

હારે સેલેડને ભુકા જેવી કાપી તે ફરતી મુકવી. બાફેલાં ઈંડાંની સફેદીની જાડી સ્લાઇસ કાપી તે કિનારીએ છુટી મુકી જવી.

રાઇની મેળવણીમાં બે ચમચા સરકો નાખી એ મેળવણી ડીશની ગોઠવેલી તરકારીપર બધે ફરતી રેડી જવી.

Stuffed Tomatoes.

૮ મોટાં ટામેટાં	૦। ચમચી મરી	૨ ઔંસ માખણ
૧ રતલ વટેણાની શીંગ	૧ ઈંડું	૧ ચમચો મેંડો
૧ કપ ભરી દૂધ	૦॥। ચમચી મીઠું	ચમટી સોડા બાઇકાર્બ
૨ ઔંસ ચીઝ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

ટામેટાંને ધોઇ ઉપરથી થોડો ભાગ કાપી, અંદરથી ગર કાઢી નાખવો. ને તે કોતરેલાં ટામેટાંમાં ચમટી મીઠું ને મરી ભભરાવવાં.

વટેણાની શીંગના દાણા કાઢવા. તેમાં બે કપ પાણી, ૦। ચમચી મીઠું ને ચમટી સોડા બાઇકાર્બ નાખી બાફવા મુકવા. તેટલાં વાઇટ સૉસ તૈયાર કરવો. તે માટે એક તપેલીમાં ૧॥ ઔંસ માખણ નાખી, તે તવાય કે તેમાં ૧ ચમચો મેંડો નાખવો. તે ભુંજાય કે ૧ કપ દૂધ નાખવું. ઘટ થાય કે ઉતારવું. ચીઝને ખમણી ૦। ભાગ જેટલો રહેવા દઇ બાકીનો ભુકો મેંડાની મેળવણીમાં નાખવો. પછી તેમાં બાકીનું મીઠું, મરચાંની ભુકી ને એક આખું ઈંડું નાખવું. એ સઘળાંને મીક્સ કરવું. કોતરેલાં ટામેટાંમાં એ મેળવણી ઉપર મોઢાં સુધી ભરવી. પછી બાકી રાખેલો ચીઝનો ભુકો દરેક ટામેટાંપર ભભરાવવો, ને દરેક પર જરા જરા માખણ મુકી જવું. એક ખુમચામાં બાકીનું માખણ નાખી તેમાં ટામેટાં મુકી ૫–૭ મિનિટ ભુંજવાં.

Spinach Souffle.

૪ ઝુડી ચોળાઇની ભાજી	૧॥ ચમચી મીઠું	૦॥ ચમચી દળેલાં મરી
૨ ઔંસ માખણ	૩ ઈંડાં	...
૧ કપ દૂધ	ચમટી સોડા બાઇકાર્બ	...

બે કપ ગરમ પાણી કરવું. તેમાં સોડા બાઇકાર્બ નાખવો. ભાજીને સમારી ધોઇ તે અંદર નાખવી. ને ૩–૪ જોશ આવે કે પાંચ–૭ મિનિટમાં ઉતારી પાડી પાટા પર પીસવી. એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનાં

માખણને તપેલીમાં નાખી તે તવાય કે પીસેલી ભાજી ને દૂધ નાખવું. દૂધ સુકાય ને ઉતારવું. પછી તેમાં મીઠું, મરી ને ઈંડાંની દાળ ભેળવી. સફેદીને ફફ ચઢાવી તે ભેળવી ને મીકસ કરવું. નાનાં નાનાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ભુંજવા મુકવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી નાનાં ૭ મોલ્ડ થશે.

ઇંડાંની વાનીઓ.

Eggs on Indian Corn.

૮ મકાઇ ભુટ્ટા	૨ ઔંસ માખણ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૦॥ શેર દૂધ	૦॥ ચમચી મીઠું	૪ ઈંડાં

મકાઇ ભુટ્ટામાંથી દાણા કાઢવા. પછી તેમાં દૂધ નાખી મકાઇ ભુટ્ટાના દાણા ચેડવવા. થોડું દૂધ રહે તેટલાં માખણ નાખવું, ને તદન દૂધ સુકાય કે મીઠું ને મરચાંની ભુકી નાખવી. ઈંડાંને ખુબ ડોહવી તે મકાઇ ભુટ્ટાની મેળવણી ઉપર ફરતાં રેડવાં. જ્યાંસુધી ઈંડાં બંધાય ત્યાંસુધી ચુલે રહેવા દેવાં, પછી ઉતારી પાડવાં.

ગમે તો આખી દાળનાં ઈંડાં ભાંજવાં.

Omelette.

૨ ઈંડાં	૧ મરચું	૨ ચમચા ઘી
૦॥ કાંદો	જરા કોથમીર	...
૦। ચમચી મીઠું	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી	...

૦॥ કાંદો છુંદણાનો કાપવો. જરા કોથમીર ને એક મરચું કાપવું. સફેદી જુદી ચઢાવવી. પછી સફેદીમાં ઈંડાંની દાળ, કાંદો, કોથમીર, મરચું, મીઠું મરચાંની ભુકી એ બધું મીકસ કરવું. ફ્રાઈંગ પેનમાં કે લોઢી પર ઘી કકડાવી, તેમાં એ મેળવણી ગોળ ફરતી નાખવી. એક પડ અધકચરૂં લાલ થાય ને ફેરવવું, એટલુંજ બીજું પડ લાલ કરવું, ને પછી તેને વાળી દઈ ચુલાપરથી ઉતારવું.

Herbs Omelette.

૬ ઈંડાં	થોડીક પાર્સલી	૦ાા ચમચી મરી
૧ ગાજર	૪ લીલા કાંદા	૧ ચમચી મેંદો
૨ ફ્રેંચબીન	૦ાાા ચમચી મીઠું	૨ ચમચા માખણ

ચાર લીલા કાંદાની પાતળી કાતરી કરવી. ને થોડાં લીલાં પાંદડાંબી કટકા કરીને લેવાં.

ફ્રેંચબીનને સમારી આડા કટકા કરીને કાપવી, ને ગાજર છોલી તેના ઝીણા કટકા કરી તે બંનેને બાફવાં.

તપેલીમાં ૦ાા ચમચો માખણ નાખી, તે તવાય ને તેમાં લીલા કાપેલા કાંદા નાખવા, તે જરા બદામી થાય ને ઉતારવા.

પાર્સલીનાં ૩-૪ ડાંખળાંના પાંદડાં ઝીણા ભુકા જેવાં કાપવાં. ગાજરના મોટા કટકામાંથી પણ ભુકા જેવાં કાપવાં, તેમજ ફ્રેંચબીનનેબી ભુકા જેવી કાપવી, ને તે કાપેલું ગાજર ને ફ્રેંચબીન કાંદાવાળી તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી ફેરવીને ઉતારી પાડવું.

એક બોલમાં ૭ ઈંડાંની સફેદીને એગબીટરે ઘણી કઠણ ચઢાવવી. તેમાં અંકેકી દાળ નાખતાં જઈને ફેરવતાં જવું, એમ બધી દાળ નાખી દેવી. પછી તેમાં ૦ાાા ચમચી મીઠું, કાપેલી પાર્સલી, ૦ાા ચમચી મરી ને ૧ ચમચી મેંદો નાખી મીકસ કરવું. એક ખુમચામાં ચમચો ભરી માખણ નાખી ચુલે મુકી, તેમાં એ ઘટ મેળવણી નાખી દેવી. તેની ઉપર ફરતી કાપેલી તરકારી ને કાંદા નાખી ચમચાએ સરખું પડ કરવું. પાછું એક ચમચો માખણ ખુમચામાં મેળવવું. જરા નીચેનું પડ થાય ને ઑમલેટની માફક વાળી દેવું, ને જરાવારે ઉતારવું.

માછલીની વાનીઓ.

Fish and Prawns Pie.

૧ છમણો	૧ ચમચો સરકો	૧ આદુનો કટકો.
૨૫-૩૦ મોટી કોલમી	૨ ચમચા પાંઉનો ક્રસ્ટ	થોડી પાર્સલી
૪ ઔંસ પાંઉનો ભુકો	૪ લીલાં મરચાં	૦ા ચમચી મરચાંની ભુકી
૨ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	...
૨ મોટા ચમચા દૂધ	૪ કાંદા	...

પાંઉંને જરાક સેકી તેના ગરનો ભુકો કરવો, બે કાંદાને ઝીણો છુંદણાનો કાપવો, બે કાંદાને વઘારના જાડા કાપવા. આદુના કટકામાંથી પાતળી કાતરી કરવી, બે મરચાં ઝીણાં કાપવાં, પાર્સલી ઝીણી કાપવી.

છમણાનું ડોકું કાપી કાઢવું, પછી છમણાની બંને સાઇડે કાપ મુકી સંભાળથી ઉપરનો માંસનો ભાગ કાપી કાઢવો, એટલે નીચેનો અર્ધો ભાગ કાંટા સાથે રહેશે, પછી તે કાંટાવાળો ભાગ નીચે રાખી, કાંટો છરીએ સંભાળથી ચીરી માંસનો ભાગ છુટો કરવો. પછી માંસવાલા ભાગમાંથી ચામડું છરી વડે કાપી નાખવું, ને માંસના ભાગમાંથી લાંબી સ્લાઇસો કાપવી.

એક તપેલીમાં કોલમી, છમણાનું ડોકું, કાપી કાઢેલા કાંટા, બે જાડા કાપેલા કાંદા, મીઠું, ૧ ચમચો સરકો, આદુની સ્લાઇસ, બે આખાં મરચાં એ બધું નાખી ૧॥ કપ પાણી નામી ચુલે મુકવું. કોલમી જરા ચડે ને ઉતારવું. રસ રહેવા દેવો.

બીજા વાસણમાં ૦॥ ચમચો માખણ તાવી, તેમાં સેકેલાં પાંઉંનો ભુકો ઝીણો કરી, તે બે ઔંસ જેટલો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવો. લાલ થાય ને ઉતારવો.

એક મોટું ડીશ લઇ તેમાં પાંઉંના ગરનો તળેલો ભુકો થોડો નાખવો. તેપર થોડો છુંદણાનો કાંદો, કાપેલાં મરચાં, થોડી કાપેલી પાર્સલી ને થોડી બાફેલી કોલમી, ને છમણાની સ્લાઇસો ફીઘેલી મુકવી. તેનીપર પાછો કાંદો, પછી પાંઉંનો ગર, તેનીપર પાર્સલી ને મરચાંની ભુકી, તથા કાપેલાં મરચાંનો ભુકો ને ઉપર બાકીની કોલમી મુકવી. સાથે જરા મીઠું, બે ચમચા દૂધ ને ડોકાં તથા કાંટામાંનો થોડો રસ નાખવો, ને છેક ઉપર પાંઉનાં ક્રસ્ટનો બધો ભુકો મુકી તેનું પડ કરવું. પછી બાકીના માખણને સહેજ તાવી તે ઉપર રેડવું. પછી તે ડીશને ભઠ્ઠીમાં આશરે વીસ મિનિટ ભુંજાવા દેવું.

Fish Pie with Prawns.

૬ કટકી રામસ	થોડી પાર્સલી	**પફ પેસ્ટ માટે–**
૪ ડજન કોલમી	૧ ચમચી મીઠું	૦॥ પૌંડ મેંડો
૧ કપ દૂધ	૧ ચમચી મરચાંની ભુકી	૦॥ પૌંડ માખણ
૨ ઔંસ માખણ	૨ ઇંડાં	૧ ચમચી મીઠું
૧ મોટો ચમચો મેંડો	૧ કાંદો	૧ રતલ બરફ

રામસને સમારી કાંટા કાઢી નાખવા. કોલમીના કોટલાં કાઢી બંનેને ધોઇ મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. પછી તેમાં ાા કપ પાણી ને ૧ કાંદાની સ્લાઇસ કાપી તે નાખી બાફવા મુકવી. ચડે ને ઉતારવી. વાઇટ સૉસ બનાવવા માટે માખણને તાવી તેમાં ૧ ચમચો મેંડો નાખી એક કપ દૂધ રેડવું. ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં કાપેલી પાર્સલી, મરચાંની ભુકી, તથા માછલીના ટુકડા ને કોલમી ભેળવી. ઈંડાંને બાફી તેની પાતળી સ્લાઇસ કાપી તે ભેળવી. પફ પેસ્ટ તૈયાર કરવો. તે માટે મેંડામાં ૧ ચમચી વાટેલું મીઠું તથા ૨ ઔંસ માખણ ભેળવું, અને પાણી નાખતાં જઇ મોટી છરીથી મીકસ કરવું. (હાથે મસળવો નહિ) ખભરાયલા જેવોજ રહેશે. તેને વેલણથી વણી તેપર ૨ ઔંસ માખણ લગાડી ત્રણ ભાગે ઘડી વાળવી. પાછું મોટું વણી બીજું ૨ ઔંસ માખણ લગાડી પહેલાં માફક ઘડી વાળવી. ત્રીજી વખત પણ એમજ કરવું, ને છેવટે તે ઘડીને એક ડીશમાં મુકવી. ડીશની નીચે બરફ મુકવું. તથા ડીશમાં મુકેલા આટાને અડકે એવી રીતે એક ઢાંકણુ મુકી તેપરબી બરફ મુકવું. જેથી આટો ઠંડો થશે. આશરે ૧૦ મિનીટ રાખ્યા પછી બહાર કાઢવો, ને ડીશ જેટલો મોટો વણવો. ડીશને માખણ લગાડી તેની ઉપર તે રોટલો કિનારીથી બહાર પડતો રહે એવી રીતે મુકવો, ને તેમાં માછલીની મેળવણી ભરવી. આટાના બહાર રાખેલા છેડા માછલી ઉપર ઢાંકી દેવા ને ભુંજવા મુકવું. બદામી રંગનું ભુંજાય કે કાઢવું.

Fried Fish.

૧ છમણો	ાા ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ઘી
૨ પાંઉની કાતરી	ાા ચમચી મરી	...
૧ ઈંડું	ાા ચમચો મેંડો	...

એ પાંઉની કાતરીના ટુકડા કરી તેને ભઠ્ઠીમાં મુકવા, કકડા થાય ને કાઢી વેલણે વાટીને ભુકો કરવો, અથવા વાસી પાંઉ હોય તો તેનો ક્રસ્ટ કરવો.

છમણાને મીઠું લગાડી ધોઇ કાઢવો, પછી તેને સાઇડેથી ચીરી ઉભા બે ભાગ કરવા. આંતરડાં કાંટા સાથે વળગેલાં નીકળી જશે. પછી દરેક ભાગમાંથી આડકત્રા બબ્બે કટકા કરવા. એક આખું ઈંડું ભાંગી તેમાં મરી, મીઠું ને મેંડો નાખી બધું મીકસ કરવું, ને તેમાં છમણાની કટકીઓ નાખી, બેઉ પડ બોળી, પછી તેને પાંઉનો ક્રસ્ટ લગાડવો, ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવી.

તળતી વખતે માંસવાળો ભાગ પહેલાં ઘીમાં મુકવો, ને ચામડીવાળો ભાગ ઉપર રાખવો, જેથી વળી જાય નહિ.

Baked Fish.

૧ છમણો	૦॥ કાંદો	૧ પાંઉંની કાતરી
૨ ઇંડાં	૧ ચમચી મીઠું	૨ ઔંસ માખણ
૧ મોટો ચમચો પાર્સલી	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

છમણાને એક સાઇડથી વચમાંના ભાગથી તે છેક પુછડી સુધી ઉભો ચીરી, તેની વચમાંનો આખો કાંટો, તથા ચુંઇ ને આંતરડું કાઢી આખો રાખવો, ને એક બાજુથી વળગેલોજ રાખવો, પછી તેને ધોઇ ને મીઠું દેવું.

એક પાંઉંની કાતરીના ગરને જરા પાણીમાં ભીંજવી પાણી નીચવી કાઢવું. તે ગરમાં ૧ ઇંડું બાફીને તે આખું લેવું, ને એક કાચું ઇંડું ભાંગીને નાખવું, પાર્સલી કાપીને તે નાખવી, ૦॥ ચમચી મીઠું, ૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી, ને ૦॥ છુંદણાનો કાપેલો કાંદો નાખી બધું મીકસ કરવું. પછી તે બધું ચીરેલા છમણામાં ભરી દેવું. એક કાગળને માખણ લગાડી તેપર છમણો મુકી તેની ઉપર તથા નીચે જરા મીઠું ભભરાવવું. છમણાના ઉપરના પડપર બાકીનું માખણ લગાડવું, ને તે છમણાને કાગળની અંદર બરાબર વીંટાળી દેવો. પછી કાગળને દોરાથી બાંધવું. ખુમચામાં એક ચમચો માખણ નાખી તેપર વીંટાળેલો છમણો મુકી, ધીમી ભઠ્ઠીએ ભુંજવા મુકવો. થાય ને કાઢવો.

Fish Balls.

૪ દજન મોટી કોલમી	૦॥ ચમચી જીરૂં	૦। ચમચી કરી પાઉડર
૧ ચમચી મીઠું	થોડી પાર્સલી	૩ ઇંડાં
૪ મરચાં	૧ કાંદો	૧ ચમચી મેંડો
૫ કડી લસણ	૦॥ ચમચી હળદ	૬ ઔંસ ઘી

કોલમીને સમારવી પછી ધોવી. તેમાં ૫ કપ પાણી તથા ૦॥ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. કોલમી ચડે કે ઉતારી પાડવી. પછી તેમાં કાંદો, મરચાં, લસણ, જીરૂં, પાર્સલી નાખી પાટા પર બારીક પીસવી. પીસાય ને કાઢી તેમાં ૦॥ ચમચો મીઠું, હળદ, કરી પાઉડર તથા એક ઇંડાંની દાળ

ભેળવી મીક્સ કરવું. એ મેળવણીમાંથી મોટા ગોળ બૉલ્સ બનાવવા, બાકીનાં બે ઈંડાંને એક બોલમાં નાખી એગબીટરે ચઢાવવાં. થોડા ચઢે કે તેમાં એક ચમચી મેંડો ભેળવો. ચુલાપર ઘીને કકડાવવું. બૉલસને ઈંડાંની મેળવણીમાં બોળી લાલ જેવા તળી કાઢવા.

Fish Mayonnaise.

૧ મોટો છમણો યા નાનું રામસનું બચ્ચું
૧ બીટરૂટ
૨ સેલેડ
૧ કાકડી
૦॥ રતલ મોટાં ટામેટાં
૦। રતલ નાનાં ટામેટાં
થોડી પાર્સલી
૧ કાંદો
૧ મોટો આદુનો ટુકડો
૩ મરચાં
૧ ચમચી મીઠું

સૉસને માટે:—

૧ ચમચી વેલાતી રાઈ
૦॥ ચમચી મીઠું
૦॥ ચમચી ખાંડ
૧ ચમચો સરકો
૨ બાફેલાં ઈંડાં
૧ મોટો ચમચો ક્રીમ
૨ ચમચા ઑલીવ ઑઈલ
...

એક છમણો કે નાનું રામસનું બચ્ચું લઈ તેને ધોઈને કાપીને બે ભાગ કરવા. તેમાં એક કપ પાણી, એક કાપેલો કાંદો, આદુની સ્લાઈસ, ત્રણ આખાં ચીરેલાં મરચાં ને એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. માછલી ચડે ને ઉતારી ડોકું કાપી કાઢવું, પછી બાજુએથી ચીરી કાંટાની ઉપરનું માંસનું એક પડ કાપવું, ને એમજ બીજું કાપવું, જેથી વચમાંનો કાંટો આખો નીકળી આવશે, પછી ઉપરનું ચામડું સફાઈથી કાઢવું, તેના ૭–૮ જરા લંબા ભાગો કરવા.

સેલેડના પાંદડાંને કાપી ધોઈ તેને ભુકા જેવાં કાપવાં, ને ૪–૫ પાંદડાં આખાં રહેવા દેવાં. બીટરૂટમાં પાણી નામી તેને બાફીને તેની પાતળી સ્લાઈસો કરવી. કાકડીને છોલી તેની પણ પાતળી સ્લાઈસ કરવી. મોટાં ટામેટાંને ધોઈ, તેની પણ સંભાળથી પાતળી કાતરીઓ કરવી. એક બાફેલાં ઈંડાંની સ્લાઈસ કરવી.

મેઓનીશ સૉસ—એક ચમચી વેલાતી રાઈ, ૦॥ ચમચી ખાંડ, ૦॥ ચમચી મીઠું ને એક બાફેલાં ઈંડાંની દાળ એ બધું નાખી મીક્સ કરી તેમાં એક ચમચો સરકો નાખવો, ને બધું મીક્સ કરવું. પછી ઑલીવ ઑઈલ, ઝીણી ધારે નાખતા જઈને મીક્સ કરતાં જવું.

એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં સેલેડનો ભુકો, નીચેથી પહોળો ને ઉપર જતાં અણી થાય એવા આકારે મુકવો. પ્લેટની બહારની કિનારીથી ફરતી બીટ ને ટામેટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી, તેને ફરતી અંદરની બાજુથી કાકડીની સ્લાઇસ તથા બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ ફરતી ગોઠવવી. સેલેડની આસપાસ ઉભી થોડી કાકડીની સ્લાઇસ મુકવી. તેની પર ફરતી માછલીની સ્લાઇસ ગોઠવવી, ને તેની પર ફરતો મેયોનીસ સૉસ ચમચાએ નાખવો. ઉપર વચમાં પાર્સલીના પાંદડાંનો ઝુમખો મુકવો. તેની આસપાસ ફરતાં નાનાં ટામેટાં મુકવાં. સેલેડના મોટાં પાંદડાં ઉભાં ૪–૫ છુટાં છુટાં પ્લેટમાં કિનારીએ મુકવાં. એમ બધું જુદી જુદી રીતે ગોઠવી શોભાઇતું ડીશ કરવું.

Fish Molly.

૧ મોટો છમણો	૭–૮ સુકાં મરચાં	૪–૫ લવંગ
૧ નાળિયેર	૧ મોટો ચમચો ઘી	૨ લીંબુનો રસ
૧ ચમચી જીરૂં	૦॥ ચમચી ધાણા	૧ કાંદો
૬ કડી લસણ	૦॥ ચમચી હળદર	૧ ચમચી ભરીને મીઠું
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ચોખા	...

ચોખાને ઠીકરાંપર બદામી રંગના ભુંજવા. છમણાને સમારી, કાપી, ધોઇ કાઢવો ને મીઠું દઇ રહેવા દેવો. ભુંજેલા ચોખામાં જીરૂં, આદુ, લસણ, સુક્કાં મરચાં, ધાણા, લવંગ, હળદર ને અડધી કાટલી ખમણેલું નાળિયેર નાખી મસાલાને ખુબ બારીક પીસવો.

ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ધીમી આંચે રહેવા દઇ અવારનવાર ફેરવવો. બાકીના નાળિયેરમાં ૧॥ કપ પાણી નાખી, તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું. મસાલો લાલ ભુંજાય કે તે દૂધ તેમાં નાખી, તેની અંદર મીઠાં સાથની માછલી નાખી દેવા. માછલી ચડે કે ઉતારી પાડી તેમાં લીંબુનો રસ ભેળવો.

Fish Rolls.

૧ મોટો છમણો	૧ ઇંડું	૧ પાતળી પાંઉની કાતરી
૧ કાંદો	૨ ઔંસ માખણ	૧ ટામેટું
થોડી પાર્સલી	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી મેંડો
૧ મરચું	૦। ચમચી મરી	...

છમણાને સમારી તેને ધોવો. પછી તેનું ડોકું કાપવું. ડોકાંનો ભાગ ઉપર રહે તેવી રીતે છમણાને મુકી તેની એક સાઇડથી કાપ મુકવો, ને કાંટાની ઉપરનો ભાગ આખો ને આખો કાપી કાઢવો. પછી તે છમણાને ફેરવી કાંટાપરનો બીજો ભાગ આખો કાપી કાઢવો. એટલે એ રીતે આખો કાંટો છુટો પડશે. એ છુટા પડેલા બે ભાગમાંથી પાછા બબે કટકા કરવા. એટલે બધા મળી ચાર કટકા થશે. પછી તેને ચમચે થાપી થાપીને વધારે પાતળી કરવી. ૧ બોલમાં છુંદણાનો કાપેલો કાંદો નાખવો. તેમાં પાર્સલીને ધોઇ, કાપી તે નાખવી. મરચું કાપીને નાખવું. ૧ ઔંસ માખણ, મીઠું ને મરી નાખવું. પાંઉની કાતરીને પાણીમાં ભીંજવી, ફક્ત ગરને નીચવી કાઢી તે ગર મેળવણીમાં ભેળવો. માછલીની પાતળી સ્લાઇસપર એક ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી સફાઇથી આખી કટકીએ લગાડી દેવું, ને પછી તેને ગોળ બીંડદીની માફક વીંટાળી દેવી. એ પ્રમાણે બધા રોલ્સ તૈયાર કરવા. એક ખુમચામાં ૦ા ચમચો માખણ નાખી તેમાં તે રોલ્સ ગોઠવવા, અને ટામેટાંને ઝીણું કાપી તે રોલ્સપર નાખવું, ને ૦ા કપ પાણી રેડવું. બીજો ખુમચો ઉલટો ઢાંકવો ને ધીમી આંચે માછલી ચડે ત્યાંસુધી રાખવું, ચડે કે રોલ્સ કાઢી લેવા, ને ટામેટાંની ગ્રેવી રહેલી હોય તેને ચુલે રહેવા દઇ તેમાં ૧ ચમચી મેડો ને ૦ા ચમચો માખણ નાખી મીકસ કરવું. ગ્રેવી ઘટ થાય ને રોલ્સપર નાખવી.

Fish Scalloped.

૨ મોટી બોઇ	૦ા ચમચી મરચાંની ભુકી	**વાઇટ સૉસ માટે:-**
૪ મરચાં	૨ ઔંસ માખણ	૧ ચમચો માખણ
૧ આદુનો ટુકડો	૨ ઔંસ ચીઝ	૧ મોટો ચમચો મેડો
૧ કાંદો	થોડી પાર્સલી	૧ કપ દૂધ
૧ ચમચી મીઠું	૨ મોટા ચમચા પાંઉનો ક્રસ્ટ	...

બોઇને સમારી ચુંઇ કાઢી આખી રાખી ધોઇ કાઢવી. પછી તેમાં ચાર આખાં ચીરેલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, એક કાપેલો કાંદો, ને ૧ ચમચી મીઠું તથા ૦ા પ્યાલું પાણી નાખી ચુલે મુકવું. બે ત્રણ જોશ આવે કે ઉતારી પાડવી.

વાઇટ સૉસ માટે—૧ ચમચો માખણને તાવી તેમાં મેડો ભુંજવો ને તેમાં પેલી માછલીનો વધેલો રસ તથા દૂધ નાખી, ફેરવ્યા કરવું ને ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારવી ને મરચાંની ભુકી ને કાપેલી પાર્સલી નાખવી.

નાના મોલ્ડને માખણ લગાડી તૈયાર રાખવાં.

માછલીમાંથી કાંટા કાઢી માંસનો ભુકો કરવો. મોલ્ડની અંદર તળીયામાં થોડો વાઇટ સૉસ નામી ઉપર ચીઝનો ભુકો ભભરાવવો. તેની ઉપર માછલીનો ભુકો મુકી પાછો વાઇટ સૉસ મોલ્ડનાં મોઢાં સુધી ભરવો. ચમચા માખણમાં પાંઉના ક્રસ્ટને તળી કાઢવો, ને મોલ્ડમાં મુકેલા વાઇટ સૉસ ઉપર તે ભુકો ભભરાવવો, ને તે પર જરા માખણ નાખી બદામી રંગનાં ભુંજવાં. (૬ મોલ્ડ થશે.)

Fish Stew.

૧ છમણો	૩ મરચાં	થોડી પાર્સલી
૨ કાંદા	૧ ચમચી મીઠું	૧ આદુનો ટુકડો
૨ ઈંડાં	૧ કાતરી પાંઉ	૦॥ ચમચી મરી
૧ મોટો ચમચો માખણ	થોડી કોથમીર	લીંબુની એક ચીર

છમણાને સમારી તેને બે ભાગે આડો ચીરવો; જેથી આખો કાંટો નીકળશે. ડોકું કાપી કાઢવું. માંસના ૮ ભાગ કરવા, અને માંસ પરની ચામડી કાઢી નાખવી ને પછી ધોઇ કાઢવા. કાંટો, ચામડી ને ડોકાંના કટકા એક તપેલીમાં નાખવા, તેમાં જાડો કાપેલો ા॥ કાંદો, ૦॥ ચમચી મીઠું, ૦॥ પ્યાલું પાણી તથા એક માંસનો ટુકડો નાખવો. માંસનો ટુકડો ચડે કે કાઢી લેવો, ને તેનો બારીક ભુકો કરવો, તે ભુકામાં એક ઈંડાંની દાળ, અર્ધો કાંદો બારીક છુંદણાનો કાપેલો, ઝીણાં કાપેલાં કોથમીર, મરચાં, આદુ ને પાર્સલી તથા ૦॥ ચમચી મીઠું નાખી મીક્સ કરવું પાંઉની કાતરીનો ગર પાણીમાં ભીંજવી પછી તેને દાબી પાણી કાઢી લઇ તે ગર મેળવણીમાં નાખવો, મરી તથા લીંબુનો રસ નાખવો.

બીજી તપેલીમાં માખણ નાખવું, તેને ચુલે મુકી તે તવાય કે તેમાં એક છુંદણાનો કાંદો બદામી તળવો, ને તેમાં માછલીના ટુકડા નાખવા, તે બદામી થાય કે દરેક કટકાપર ઉપલી મેળવણીમાંથી એકેક ચમચો નાખવો, ને આસપાસ ડોકાં, કાંટા, ને ચામડીનો જે સુપ બનાવ્યો છે તે રેડવો. માછલી ચડે કે કટકાને એક પ્લેટમાં કાઢી લેવા, ને ગ્રેવીમાં એક ઈંડાંને જુદું દોહવી તે નાખવું, ને જરા વાર ચુલે મુકી તરત ઉતારી પાડવું, અને તે ગ્રેવી પેલા કટકા ઉપર ફરતી રેડવી.

ગોસની વાનીઓ.

Cold Mutton.

૨ રતલ ગોસ	૧ સેલેડ	૧ ચમચી વાટેલું મીઠું
૦॥ રતલ મોટાં ટામેટાં	૧ કાકડી	૨ ચમચા સરકો
૧ બીટરૂટ	૨ બાફેલાં ઈંડાં	૨ ઔંસ માખણ

મેઓનીસ સૉસ માટે.

૧ ચમચી રાઇ	૦॥ ચમચી ખાંડ	૧ ઈંડું
૦॥ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકો	૨ મોટા ચમચા ઑલીવ ઑઇલ

ગોસનો આખો મોટો માંસવાલો જાંગનો ટુકડો મંગાવવો, પછી તેને ધોઇ દોરાથી ટાઇટ બાંધી લેવો, માખણને તાવી તેમાં ગોસનો ટુકડો નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવો. (જો ભઠ્ઠી નહિ હોય તો ચુલે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રોસ્ટ થવા દેવો.) રોસ્ટ થાય ને કાઢી તેનાં માંસની પાતળી સ્લાઇસો કરવી, ને હાડકાં કાઢી નાખવાં.

બીટરૂટને બાફી તેની પાતળી સ્લાઇસો કરી, તે પર અર્ધી ચમચી વાટેલું મીઠું ને ૧ ચમચો સરકો નાખવો. ટામેટાંની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે પર પણ ૦॥ ચમચી મીઠું ને ૧ ચમચો સરકો નાખવો. કાકડીના કટકા કરી તેને ફરતી ને ફરતી કાપી પાછી બીંદડી વાળી રેસા જેવી (પટેટાના વરખ માફક) કાપવી. સેલેડના પાંદડાં છુટાં કરી ધોઇને ભુકા જેવી કાપવી. બાફેલાં ઈંડાંની સ્લાઇસો કરવી. હવે મેઓનીસ સૉસ બનાવવા માટે એક કોડીના બોલમાં રાઇ, મીઠું, ઈંડાંની દાળ, ખાંડ, ને સરકો નાખી ખુબ મીકસ કરવું. પછી ઉંચી ઝીણી ધારે ઑલીવ ઑઇલ નાખતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. (મોટી ધારે નાખી દેવાથી ઑઇલ મીકસ નહિ થતાં ઉપરજ રહેશે.) એક ફ્લેટ ડીશમાં પેલી ગોસની સ્લાઇસો એકેકની પાછળ હારમાં ગોઠવવી, પછી તેની આજુબાજુ સેલેડ ફરતી ગોઠવવી. સેલેડની પાછળ થોડે થોડે અંતરે ટામેટાંની સ્લાઇસો મુકી દેવી. ટામેટાંની પાસે બીટરૂટની સ્લાઇસ ગોઠવવી, ને બીટરૂટ પાસે ઈંડાંની સ્લાઇસો મુકવી. પછી આખી ડીશે ફરતી કાકડી ગોઠવી જવી. છેવટે એ બધાં ઉપર ફરતો મેઓનીસ સૉસ રેડી જવો, એટલે શોભીતું ડીશ તૈયાર થશે.

Grilled Chops.

૩ રતલ ગોસ	૭ કડી લસણ	૧ ચમચો ખાંડ
૨ મોટા ચમચા સરકો	૧ ચમચો મીઠું	૧ મોટો ચમચો
૨ ,, ,, વુસ્તર સૉસ	૧ ચમચી દળેલાં મરી	ઑલીવ ઑઇલ
૧ મોટો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી દળેલી રાઇ	...

બકરાંની પીઠ તરફનું ગોસ મંગાવી તેને ધોઇ, તેની ઉપરની ચરબીની ચામડી કપડાંના કટકાથી પકડી ખેંચી કાઢવી, ને હાડકાંને છરી છરીથી થોકીને કાઢી નાખવાં. પછી માંસના મોટા કટકા કરવા. દરેક માંસના કટકાને કપડામાં મુકી, ઉપર ખલ અફાળવી કે જેથી ચપટા ને મોટા ચૉપ્સ થશે. એક થાળીમાં સરકો, સૉસ, ૦॥। ચમચો મીઠું, ૦॥। ચમચી મરી, દળેલી રાઇ, ખાંડ, ને ઑલીવ ઑઇલ મીકસ કરવું. આદુ-લસણનો મસાલો પીસી તે પણ મીકસ કરવો, તેમાં ચૉપ્સને આથવા, ચૉપ્સ ભુંજવા માટે ગલેલ આવે છે તેને અંગાર પર મુકી તે પર બધા ચૉપ્સ ગોઠવી ભુંજવા. ભુંજતાં ગ્રેવી ગલેલના ફુલ્યામાં એકઠી થતી જશે, તેમાંથી કાઢી ચૉપ્સ ઉપર રેડ્યા કરવી. જ્યાંસુધી ભુંજાય ત્યાંસુધી એમ કરવું. બાકી રાખેલું, મીઠું ને મરી ચૉપ્સપર ભભરાવી જરા વારમાં કાઢી લેવા. આશરે ૧૧ ચૉપ્સ થશે.

Pork Bafat and Rice.

૨ રતલ ડુક્કરનું ગોસ	૧૬–૧૭ સુકાં મરચાં	૨ ચમચી ધાણા
૪ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	૧૦ લવંગ
૩ પટેટા	૧ ચમચી જીરૂં	૩ તજના ટુકડા
૨॥ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	૧ મુઠ્ઠી આમલી
૧ આદુનો ટુકડો	૦॥ ચમચી આખાં મરી	...

ચાવલ માટે:—

૨ ટીપરી ચોખા	૨ ચમચા મીઠું	૧ ચીર લીંબુ

ગોસને કાપી ધોવું. પછી તેમાં કાંદાની જાડી સ્લાઇસો તથા આદુની પાતળી સ્લાઇસો નાખી, ચુલે પાણી નામ્યા વગરજ મુકવું, ને થોડે થોડે વારે ફેરવવું. તેટલાં મસાલો તૈયાર કરવો, સુકાં મરચાં, હળદ, જીરૂં, લસણ, મરી, ધાણા, લવંગ, ને તજ એ બધાંને બારીક પીસવું. ગોસ લાલ થવા આવે કે પીસેલો મસાલો નાખવો તથા મીઠું ભેળવું, ને ૩ કપ કકડતું પાણી રેડવું. ગોસને ચડવા

દેવું. આમલીમાં ાાા કપ પાણી રેડી તેને ચોળી ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કાઢવું, ને ગાળી કાઢવું. ગોસ ચડવા આવે કે પટેટાના ચાર ટુકડા કરી તે નાખવા. પટેટા ચડે કે આમલીનું ડોહરૂં નાખવું. મઝાનું ઘી પર આવે કે ઉતારી પાડવું. એની ચરબીનુંજ ઘણું ઘી છુટશે.

ચાવલ માટે ચોખાને ચુંટી ધોવા. એક તપેલીમાં આશરે ૬-૭ કપ પાણી રેડી કકડાવવું. પછી તેમાં ધોએલા ચોખા તથા મીઠું નાખવું. ચોખા ફાટવા આવે કે લીંબુનો રસ નાખવો, ને ચડે કે ઓઇયાં યા ચાળણીમાં નાખી દેવા ને પછી ડીશમાં કાઢવા.

Mutton Cutlets with Tomato Sauce.

૧ રતલ ગોસ	૨ મરચાં	૧ મોટો ચમચો વુસ્તર સૉસ
૧ પાંઉની કાતરી	૧ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા રવો નહિ તો પાંઉનો ક્રસ્ટ
૨ કાંદા	૪ ઈંડાં	
કોથમીરનાં થોડાં પાદડાં	૧ મોટો ચમચો સરકો	ાા રતલ ઘી

સૉસને માટે:—

૧ રતલ ટામોટાં	૩ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ઘી
૧ કાંદો	૧ ચમચો મેંડો	૩ ટીપાં કોચીનલ
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી ખાંડ	...
૪ કડી લસણ	૧ ચમચી મીઠું	...

ગોસને ધોઇ તેને પીસીને ખીમો કરવો. પાંઉને જરા પાણીમાં ભીંજવી ગોસ સાથે પીસવું. થોડાં ઘીમાં બે કાંદા કાપી તળવા. કોથમીર-મરચાંને ઝીણાં કાપવાં. પીસેલાં ગોસમાં એક આખું ઈંડું ભાંગીને નાખવું. તેમજ સરકો સૉસ, કાપેલાં કોથમીર, મરચાં, મીઠું ને તળેલો કાંદો નાખવો, ને આથીને રહેવા દેવું. ત્રણ આખાં ઈંડાં ભાગીને ચઢાવવાં, આથેલા ખીમામાંથી થોડો ગોળો લઇ, કટલેત્સને આકારે થાપી, તેને રવામાં લપેટી, પછી ઈંડાંમાં બોળવા. પછી ઘીને કકડાવી તેમાં તળી કાઢવા.

સૉસ—કટલેત્સ ને ખીમો કરતાં જે ગોસનાં હાડકાં વધ્યાં હોય, તેમાં ટામોટાં નાખી, પાણી રેડીને બાફવાં. પછી ઉતારી, એક તપેલીપર ઝીણાં નાકાંની મોટી ગાળણી મુકી તેમાં નાખી ચમચે હલાવવાં, જેથી રસ નીચે

પડશે. એક કાંદો છુંદણાનો તે ઘીમાં બદામી તળવો, તેમાં એક ચમચો મેંડો નાખવો ને ૩–૪ કડી લસણની કાપીને નાખીને ટામેટાંનો રસ નાખવો. પછી ૩ મરચાં આખાં તથા એક ચમચી ખાંડ નાખી હલાવ્યા કરવું, જેથી ગાંગડા બાઝે નહિ. પછી તેમાં એક ચમચી મીઠું ને આદુ ઝીણું કાપીને નાખવું. ને છેલ્લાં ૨–૩ ટીપાં કોચીનલ નાખી ઉતારી પાડવું.

એક પહોળાં વાસણમાં એ સૉસમાં બધા કટલેત્સને ગોઠવી, પાછું ચુલે મુકી જરા ઘટ સૉસ થાયને ઉતારવા.

Mutton Croquettes.

૧॥ રતલ ગોસ	૨-૩ મરચાં	૧॥ ચમચી ભરી મીઠું
૩ ઈંડાં	૧ આદુનો ટુકડો	০॥ ચમચી મરી
૨ કાંદા	૧ મોટો ચમચો સરકો	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૧ મોટો ચમચો મેંડો	૧ ,, ,, વુસ્ટર સૉસ	૪ ચમચા ઘી

ગોસનો આખો મોટો કટકો મંગાવવો. તેને ધોઇ એક ચમચી મીઠું નાખી એક ચમચા ઘીમાં બદામી કરવું. પછી તેને હાડકાંથી છુટું પાડવું, ને હાડકામાં એક કપ પાણી રેડી તેનો ০ કપ સુપ બનાવવો, ને માંસને મશીનમાં પીસવું. તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેમાં છુંદણાના કાંદાને બદામી કરી, તેમાં કાપેલાં મરચાં ને આદુ નાખી ફેરવી ખીમો નાખવો. પછી એક ચમચો મેંડો નાખી ০ કપ સુપ રેડવો, રસ સુકાયને ઉતારી તેમાં બાકીનું મીઠું, મરી, સૉસ, સરકો, ને ૧ ઈંડું નાખવું, ને મીકસ કરવું. એ ખીમામાંથી મોટા કવાબ જેટલું લઇ હાથે દાબવા. બાકીના બે ઈંડાંને ડોહવી તેમાં તે કવાબને બોળી, પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટવા. ઘીને કકડાવી તેમાં એ કવાબને (ક્રોકેત્સને) લાલ તળી કાઢવા. આશરે ૮–૯ ક્રોકેત્સ બનશે.

Mutton Potato Pie.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	০॥ ચમચી મરી
૨ રતલ પટેટા	૨ ચમચી મીઠું	૩ તજના કટકા
૪ ઈંડાં	૨ ચમચા સરકો	૨ ચમચા ઘી
૨ ચમચા મેંડો	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ	...

ગોસના મોટાં બોટાં કરી તેને ચમચે થાપી પહોળાં કરવાં. ઝીણાં હાડકાં હોય તો બોટાં સાથ વળગેલાં રહેવા દેવાં, પણ મોટાં હાડકાં હોય તો કાઢી, તેમાં પાણી નાખી તેનો બાફેલો સુપ કરવો. એક ચમચો સરકો, એક ચમચો સૉસ ને ાા ચમચી મીઠું નાખી, બધું સાથે મેળવવું, ને તેમાં ગોસનાં બોટાં ધોઇને નાખવાં. બે નાના કાંદા કાપી ઝીણો ભુકો કરવો, ૩ ઇંડાં બાફવાં. ફ્રાઇંગ પેનમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં આથેલાં ગોસનાં બોટાં છુટાં છુટાં મુકવાં, ને જરાવારે ફેરવી પાંચેક મિનિટમાં કાઢવાં. બીજા વાસણમાં થોડું ઘી લઇ તેમાં કાંદો નાખી, ફેરવીને તેમાં બે ચમચા મેડો નાખવો. હાડકાંનો જે સુપ થયો હોય, તેમાંથી એક કપ સુપ એ કાંદાની તપેલીમાં નાખવો, જરાવારે ફેરવી તે સુપ ગોસનાં તળેલાં બોટામાં નાખી મેળવીને ચુલે મુકવું. તેમાં એક ચમચી મીઠું ને ત્રણ તજના ટુકડા નાખવા. ગોસ ચડે ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું, પછી તેમાં એક ચમચો સરકો ને એક ચમચો સૉસ નાખવો.

ગોસ ચડે તેટલાં બીજી તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં પટેટા છોલી નાખવા, ને તેમાં એક ચમચી મીઠું નાખી ઢાંકી મુકવા. પટેટા ચડે ને ઉતારવા ને ઘુંટી નાખવા.

ગોસને ગ્રેવી સાથે એક ડીશમાં થોડું ભરવું. બાફેલાં ઇંડાંના બબે કટકા કરી તે ઉપર છુટા છુટા મુકવા. પાછું ઉપર ગોસ ને ગ્રેવી નાખવી. ડીશની ધારે જરા પાણી લગાડવું. પટેટામાંથી જરા લઇ તેને ડીશની ફરતી કિનારીએ મુકી જવો. બાકીના પટેટાને પત્થરની ટેબલપર કાઢી તે પર જરા મેડો ભભરાવવો, ને તેમાં ાા ચમચી મરી ને ાા ચમચી મીઠું નાખીને ગોળો કરવો. એક સોજા કાગળપર તે ગોળો મુકી હાથે હાથે થાપીને મોટો કરવો. પછી તેને સંભાળથી ઉંચકી, ડીશની ઉપર મુકવો, ને કિનારી વધે તેને કાપી કાઢવી. પછી તે વધેલા પટેટાને નાના દાયમંડ ઘાટના કાપવા, ને પાંદડાંના જેવો આકાર બનાવી પટેટાના પડની ઉપર વચમાં મુકવા એક ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી તેમાં ઇંડાંની દાળ મીકસ કરીને તે પટેટાના પડની ઉપર બધે ફરતી લગાડવી, ને તે ડીશ ભુંજવા મુકવું, સહેજ રતાશ જેવું થાય ને કાઢવું.

Mutton Sandwiches.

૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી રાઇ	૧ મોટું પાંઉ (તદન તાજું નહિ લેવું)
૪ ચમચા માખણ	ાાા ચમચી મીઠું	...

ગોસના પગનો આખો કટકો મંગાવી, તેને ધોઇ દોરાથી ટાઇટ બાંધી, બે ચમચા માખણને તાવી, તેમાં ગોસ તથા ૦। ચમચી મીઠું નાખી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. (ભઠ્ઠી નહિ હોય તો ચુલે રોસ્ટ કરવું.) ગોસ ચડે કે કાઢી તેની પાતળી સ્લાઇસો કરવી

એક કોડીના બોલમાં બે ચમચા માખણ, રાઇ (રાઇ હંમેશાં વેલાતીજ વાપરવી) ને અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી ખુબ ચઢાવવું. પાંઉની પાતળી સ્લાઇસો કાપી કાંઠા કાઢી નાખવા. પછી દરેક કાતરીની ઉપર છરીથી સફાઇદાર મેળવણી લગાડવી. બે કાતરી લઇ તેની વચમાં ગોસની સ્લાઇસ મુકી એકેક ઉપર કાતરી વળગાવી દેવી. પછી ગમે તો ત્રીકોણ આકાર યા ડાયમંડ આકારમાં કાપી પ્લેટમાં ગમે તે ડીઝાઇનમાં ગોઠવવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૦॥ ડજન થશે.

Macaroni Mould.

૧ રતલ ગોસ	૧ આદુનો મોટો ટુકડો	૦॥ ચમચી ભરી મીઠું
૪ ઔંસ મેકેરોની	૬ મરચાં	૦। ચમચી મરી
૧ શેર ટામેટાં	૪ એલચી	૨ ઈંડાં
૨ ચમચા મેંડો	૧ ચમચો સૉસ	૧ ચમચી માખણ
૨ ચમચા ઘી	૧ ચમચો સરકો	૦। ચમચી કોચીનલ
૨ કાંદા	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી	...

ટામેટાંને ધોઇ તેના ચચાર ટુકડા કરી તેમાં નાનો આદુનો ટુકડો, ૩ આખાં મરચાં, ૩–૪ એલચી, તથા બે કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવાં.

ગોસને કાપી હાડકાં કાઢી ધોવું, ને તે હાડકાંને ટામેટાંની ગ્રેવીમાં નાખવાં.

બીજી તપેલીમાં ૦॥ ચમચો ઘી નાખી તેમાં ગોસનાં બોટાં નાખી જરા બદામી રંગના થાય કે ઉતારી, ખીમાના મશીનમાં પીસી તેનો ખીમો કરવો. જેમાં ગોસનાં બોટાં તળ્યાં તેજ તપેલીમાં કાંદાને છુંદણાનો કાપી લાલ કરી, તેમાં પીસેલો ખીમો નાખી ઝીણું ભુકા જેવું કાપેલું આદુ, ૩ કાપેલાં મરચાં તથા ૧ ચમચો મેંડો નાખી ફેરવી ૦॥ કપ પાણી રેડી, ખીમો ચડે ને ઉતારી તેમાં ૦॥ ચમચી મીઠું, મરી, સૉસ, સરકો, મરચાંની ભુકી તથા બે આખાં ઈંડાં ડોહવી નાખવાં, ને મીકસ કરવું કે ખીમો તૈયાર થયો.

ટામેટાં નરમ થાય કે છુંદી તેનો રસ ગાળી કાઢવો. એક તપેલીમાં ૦ાા ચમચો ઘી નાખી તવાય કે ૧ ચમચો મેંડો નાખી, ફેરવી ને ટામેટાંની ગ્રેવી નાખવી, તથા ૦ા ચમચી મીઠું નાખવું. જોશ આવે ને સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારી કાચીનલ નાખવો. એટલે સૉસ તૈયાર થયો.

મેકેરોનીમાં બે કપ પાણી તથા ૦ા ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. નરમ થાય કે કાઢવી. ૩–૪ મેકેરોની લઇ તેના ૦ાા ઇંચિ જેટલા ટુકડા કાપવા.

એક મોલ્ડ યા કાંસ્યાને માખણ લગાડી તેમાં તળીએ કાપેલી મેકેરોની બરાબર પાસે નાકાં દેખાય તેમ ગોઠવવી, ને ઉપર વચમાં થોડો ખીમો મુકવો. તે ખીમાની આજુબાજુ આખી લાંબી મેકેરોની ગોળ ફરતી ગોઠવવી. એવી રીતે કે મેકેરોની આજુબાજુ રહે ને વચમાં ખીમો રહે એમ ઉપર સુધી ગોઠવવી. પછી મોલ્ડ પર કાગળ ઢાંકી એક તપેલીમાં તે મોલ્ડ અરધું ડુબે એટલું પાણી કકડાવી, તેમાં મોલ્ડને ૦ાા કલાક બાફવા મુકવું. બફાયને એક પ્લેટમાં કાઢી તેની ઉપર તૈયાર કરેલો સૉસ રેડવો.

Harricot Stew.

૨ રતલ ગોસ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૩ મરચાં
૦ાા ,, ગાજર	૧ મોટો ચમચો મેંડો	૦ાા ચમચી મરી
૦ાા ,, કાંદા	૧ ,, ,, સૉસ	૧ાા ચમચી મીઠું
૦ાા ,, પટેટા	૧ ,, ,, સરકો	૩ તજના ટુકડા
૦ાા ,, વટાણાની સીંગ	૧ આદુનો ટુકડો	...

કાંદા, પટેટાને છોલી આખા રાખવા, વટાણાની સીંગના દાણા કાઢવા, ગાજર છોલી તેના કટકા કરવા, ગોસનાં મોટાં બોટાં કરી ધોવું, ને તે બોટાંને ચમચે થાપવાં. એક ઢાંકણુમાં સરકો, સૉસ, મરી ને ૦ાા ચમચી મીઠું લઇ મીકસ કરવું, ને તેમાં ગોસનાં બોટાં નાખી, બધે ફરતું લગાડી થોડીવાર રહેવા દેવું. ગોસનાં બોટાં સાથ હાડકાં લેવાં નહિ, પણ હાડકામાં પાણી નામી જુદાં બાફવા મુકવાં. એક તપેલીમાં ૧ મોટો ચમચો ઘી નાખી તેમાં છોલેલા આખા કાંદા ને છોલેલા આખા પટેટા નાખી તળવા. જરા ફેરવીને સફેદ જેવાજ કાઢવા, પછી ગોસનાં આથેલાં બોટાંને તે ઘીમાં નાખી તેમાં બીજું ૧ ચમચો ઘી નાખવું, જરાવારે તે બોટાં ફેરવવાં. ને પાછાં જરાવારે ઉતારવાં. બધાં બોટાં એકી વખતે નહિ માય તો થોડાં બીજી વખત તળવાં. એક

સૉસપેનમાં બીજું એક ચમચો ઘી નાખી, તેમાં એક મોટો ચમચો ભરી મેંડો નાખવો ને ફેરવ્યા કરવું, ને બદામી જેવો થાય ને કાઢવો, ઉતારીને તેમાં હાડકાંમાંનો બાફેલો રસ થોડો નાખી ફેરવ્યા કરવું. પછી તળેલાં બોટાંવાળી તપેલી ચુલે મુકી તેમાં એ રસ નાખી દેવો, તેમાં બોટાં આથતી વખતે જે સરકો સૉસ નાખ્યો હતો, તે વધેલો સરકો સૉસબી નાખવો. તેમાં ૧ ચમચો મીઠું ને તજના કટકા નાખવા, ને આખા તળેલા કાંદા નાખવા, પછી આખાં મરચાં ને આદુના કાપેલા બે કટકા નાખવા. પછી છોલેલા વટાણા તથા ગાજર નાખવાં. જ્યારે ગોસ ચડે ને થોડું પાણી રહે ત્યારે પટેટા નાખવા, પટેટા ચડે ને ઉતારવું.

મરઘી–બતકની વાનીઓ.

Chicken in Aspic.

૧ મરઘી	૧ ચમચો વુસ્તર સૉસ	૦॥ ચમચી મીઠું
૧ કાતરી પાંઉ	૩ કાંદા	૦॥ ચમચી મરી
૨ ઈંડાંની દાળ	૧ કટકો આદુ	થોડી કોથમીર
૧ ચમચો સરકો	૩ લીલાં મરચાં	૧ બાફેલું ઈંડું

એસ્પીક માટે.

૧ ઔંસ જીલેટીન	૧ ટામેટું	૧ ચમચી મીઠું
૨ ઈંડાંની સફેદી	૧ ચમચો સરકો	૨ રતલ બરફ
૧ કાંદો	૧ કપ મરઘીનો રસ	...

શણગાર માટે.

૧ કાકડી	૩ મોટાં ટામેટાં

મરઘીને સમારી ધોવી. મરઘીનું માંસ આખું રાખી હાડકાં કાઢી નાખવાં. તે માટે નરદી આગળથી પછવાડેની બાજુની ઉપર ઘેરથી ચામડાં પર કાપ મુકી, તે કાપ એમનો એમ હેઠે સુધી ઉતારવો. પાંસળી આગળથી સંભાળીને ચામડી સાથે માંસ કાઢતાં જવું. એમ બેઉ બાજુએ કાઢવાં, પછી હાડકાંનું ખોખું કાઢી નાખવું. એમજ પાંખ ને પગના હાડકાં સંભાળીને કાઢવાં. કોઇબી ઠેકાણેની ચામડી ચીરાઇને ફાટી નહિ જાય, તેની

સંભાળ રાખવી. એટલે આખું ચામડું ને તેની ઉપર માંસ પહોળું થશે. એ પહોળાં કરેલાં માંસને ચમચે થાપવું. તેટલાં મેળવણી તૈયાર કરવી. ૦ાા પ્યાલાં પાણીમાં પાંઉની કાતરીનો ફક્ત ગર ભીંજવવો. તે ગરને પાણીમાંથી બહાર કાઢી નીચવી કાઢવો. પછી તેમાં કાપેલાં કોથમીર, મરચાં, ૨ છુંદણાના કાંદા, મીઠું, સૉસ, મરી, સરકો, બે ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું. એ મેળવણી મરઘીનાં પહોળાં કરેલાં માંસ ઉપર સફાઇથી લગાડી લેવી. ને તેની ઉપર બાફેલાં ઈંડાંની ૫-૬ સ્લાઇસ કરી, તે છુટી છુટી ગોઠવવી ને મરઘીને લાંબી ને લાંબી રોલ કરવી, ને એક મલમલનાં કટકામાં લપેટી નાકેથી બંને બાજુએ ટાઇટ બાંધી લેવી, ને તેને તપેલીમાં મુકવી. તેમાં ૪ કપ પાણી તથા મરઘીના હાડકાં, એક કાંદાના કાપેલા મોટા ટુકડા, ને આદુની પાતળી કાતરીઓ એ બધું નાખી બાફવા મુકવી. ૧ કપ એવી એસ્પીક માટે રહે કે ઉતારી પાડવી. મરઘી ઠંડી પડે કે કપડાંમાંથી છોડી તેની સ્લાઇસો કરવી, ને એવીને ચાળણીથી ગાળી રહેવા દેવી.

એસ્પીક (aspic) માટે જીલેટીનને ૦ાા કપ પાણીમાં ભીજવવું. તેમાં ૨ ઈંડાંની ચઢાવેલી સફેદી ને ઈંડાંનાં કોટલાં, ૧ વઘારનો કાપેલો કાંદો, ૧ કાપેલું ટામેટું, મરઘીનો રસ, સરકો, મીઠું ને બીજું ૧ાા કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવું. એગબીટરે અથવા કાંટાએ ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. જેથી થોડા વખતમાં જેલી ફાટીને નીતરી થઇ જશે, કે કપડાંથી ગાળી કાઢવી ને ઠંડી પડવા દેવી. એક મોલ્ડમાં જેલીનો ચોથો ભાગ નાખી તેને બરફ ઉપર બંધાવા દેવી. તેટલાં બાકીની જેલીને થોડાં બરફ ઉપર ઘટ શીરા જેવી થવા દેવી. મોલ્ડવાલી જેલી બંધાય કે તેપર મરઘીની સ્લાઇસો ફરતી ગોઠવવી, ને તેપર બાકીની ઘટ જેલી રેડી દેવી, ને બરફ ઉપર જેલી બંધાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવી. તેટલાં કાકડીની છાલ છોલી કાતરી કાપી, તેને પટેટાના વરખની માફક પાતળી ગોળ ને ગોળ ફરતી કાપવી, ટામેટાંની પાતળી સ્લાઇસો કાપવી, જેલી બંધાય કે એક ફ્લેટ ડીશમાં મોલ્ડ કાઢવું. મોલ્ડ કાઢવા માટે એક તપેલીમાં થોડું ફુકકું પાણી કરી તેમાં મોલ્ડને ૦ાા મિનિટ મુકવું, જેથી મોલ્ડ ડીશમાં આખું ઉંધું નીકળી આવશે. એ જેલીને વચમાં મુકી તેની ફરતી કિનારીએ થોડી થોડી કાકડી ને ટામેટાંની સ્લાઇસો ગોડવવી.

Chicken Galantine.

૧ મરઘી	০॥। રતલ વટાણાની શીંગ	০॥ ચમચી મરી
૪ ઔંસ બેકન	૩ ટામેટાં	૧ મોટો ચમચો સૉસ
૨ કાતરી પાંઉ	૩ ઈંડાં	০। ચમચી ખાંડ
૩ કાંદા	૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી કોર્નફ્લાવર
થોડી કાપેલી પાર્સલી	૬ મરચાં	...
૨ ચમચા માખણ	૧॥ ચમચી મીઠું	...

મરઘીને સમારી ડોકની ઉપરનું ચામડું કાપી અંદરનો ટોટો બહાર કાઢી નાખવો. પછી પાંખ આગળના છેક અંદર સુધીના માંસથી કાપી, આખો સીનાનો હાડકાંવાળો ભાગ છુટો પાડવો. પછી જાંગના થાપનું ને પગના નળાનું હાડકું કાપીને કાઢી નાખવું. એવી રીતે ફક્ત માંસજ રહે તેમ કાપી તેને ગોળ વીંટાળી મુકવું.

ગોસ પીસવાના મશીનમાં બેકન તથા પાંઉનો ફક્ત ગર લઇ તે પીસવો. તેને બહાર કાઢી તેમાં કાપેલી પાર્સલી, ૧ છુંદણાનો કાપેલો કાંદો, ૩ કાપેલાં ભુકા જેવાં મરચાં, ઝીણું ભુકા જેવું કાપેલું આદુ, સૉસ, ૧ ચમચી મીઠું, ૧ કાચું ઈંડું નાખી સઘળું મીકસ કરવું. કલેજીનેબી ઝીણી કાપી તે પણ અંદર મીકસ કરવી.

મરઘીનાં માંસને ટેબલપર પાથરી તેની ઉપર બેકનની મેળવણી લગાડી દેવી. બાકીનાં બે ઈંડાંને બાફી તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી તે પણ અંદર ગોઠવવી અને પછી રોલ કરવું. એક કપડાંનો કટકો લઇ તેને પાણીમાં ભીંજવી, તેને નીચવી તે કટકામાં મરઘીનું રોલ વીંટાળી દેવું, અને તેના બંને છેડા પર દોરી બાંધી ટાઇટ બાંધવી. એક તપેલાંની અંદર તે રોલ સમાય ને ડુબી શકે એટલું પાણી લઇ, તેમાં રોલ તથા મરઘીનાં હાડકાં, એક કાપેલો કાંદો, ০॥ ચમચી મીઠું, આદુની સ્લાઇસ, ૩ આખાં ચીરેલાં મરચાં તથા ૩ કાપેલાં ટામેટાં નાખી આશરે દોઢ કલાક સુધી બાફવી. મરઘી ચડે ને કપડાંમાંથી છોડી એક ફ્રાઈંગ પેનમાં ૧ ચમચો માખણ નાખી, તેની અંદર મરઘીનું રોલ લાલ કરવું, પછી ઉતારી ને ઠંડુ પડે ને તેની સ્લાઇસો કરવી. વટાણાના દાણાને બે કપ પાણીમાં બાફવા. ચડે ને પાણી સુકાઇ જાય કે તેની અંદર ૧ ચમચી ભરીને માખણ, ০। ચમચી મીઠું, ০। ચમચી મરી ને ખાંડ નાખી જરાવાર ફેરવ ફેરવ કરી ઉતારી પાડવા.

મરઘી બારી તેની ગ્રેવીને ગાળી કાઢવી. એક તપેલીમાં ૦II ચમચો માખણની અંદર ૧ છુંદણાનો કાંદો બદામી તળી, તેની અંદર ૧ ચમચી કોર્નફ્લાવર મીકસ કરી, મરઘીની ગ્રેવી નાખી જરા ઘટ થાય કે ઉતારી પાડવી.

એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં વટેણાનો ઢગલો કરી, તેની આસપાસ ફરતી મરઘીની સ્લાઇસો ગોઠવી, તેને ફરતી ગ્રેવી રેડવી.

Chicken-Pie.

૧ મરઘી	૨ કાંદા	૨–૩ તજના ટુકડા
૪ ઔંસ બેકન	૨ આદુના ટુકડા	૨ ચમચા સરકો
૩ બાફેલાં ઈંડાં	૪–૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો Worchester Sauce
૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ ચમચી મીઠું	
૪ પટેટા	૧ ચમચો મેંદો	૦I ચમચી મરચાંની ભુકી

પફ પેસ્ટ માટે:—

૦II રતલ મેંદો	૦II રતલ માખણ	૨ ચમચા તાવેલું ઘી
૦II રતલ ચરબી	૧ ઇંડું	૩ રતલ બરફ
૦II ચમચી મીઠું	૧ લીંબુ	...

કાંદા છુંદણાના કાપવા. બેકનની આસપાસની કિનારી કાપી કાઢી બેકનની સ્લાઇસના બબ્બે ટુકડા કરવા. મરઘીને ગરમ પાણીમાં બોળી, પીછાં કાઢી, બરાબર સાફ કરી ધોઇને તેના ટુકડા કરવા. મરઘીની અંદરની કલેજી રહેવા દેવી. પછી એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં મરઘીના કટકા બદામી રંગના તળીને કાઢી લેવા. પછી વધેલું ઘી ચુલે મુકી તેમાં છુંદણાનો કાંદો નાખી, તે સહેજ બદામી થવા આવે ને એક ચમચો મેંદો નાખી તે ફેરવવો, તે સહેજ ભુંજાય ને તેમાં ચાર કપ જેટલું પાણી નાખવું. (પાણીનો આધાર મરઘી પર રહેશે. મરઘી કુમળી નહિ હશે તો વધારે પાણી જોઇશે.) ગમે તો મરઘીમાં પાણી નહિ નાખવું, ને તેને બદલે મરઘીના કટકા કરતાં જે હાડકાં છુટાં થયાં હોય, તેને થોડાં પાણીમાં ઉકાળી જે રસ (Stock) થાય તે નાખવો. પછી તેમાં આદુના ટુકડા, લીલાં આખાં મરચાં, તથા બેકનની સ્લાઇસ ને બેકનની કિનારી જે કાઢી લીધી હતી તે તેમજ તજના ટુકડા

ને મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. મરઘી ફાટવા આવે ને પટેટાના કટકા કરી ને નાખવા. મરઘીના કટકા ચડે ને એક કપ જેટલો રસ રહે ને ઉતારવો.

પફ પેસ્ટ બનાવવા માટે:— ૦॥ રતલ મેડામાં નીમક ને ખપતું પાણી નાખી મસળીને આટો બાંધવો. પછી ચરબી જો ઘણી સખત હોય તો તેને થોડાં ગરમ પાણીમાં મુકીને સહેજ ઢીલી કરવી. પછી તેમાં કંઇ દોરા રહી ગયા હોય તો ચરબી હાથમાં લઇ તેને છરીએ કાપતાં જવું, જેથી જે દોરા હશે તે છરીને વળગી રહેશે. પછી એક ભીનાં કપડાંમાં ચરબીનો ગોળો કરી તેને વલણે ગોળ વણવી. મેડાનો આટો બાંધ્યો છે તેની પણ ગોળ મોટી પાતળી રોટલી વણવી. આટાની રોટલી પર ચરબીની વણેલી રોટલી મુકવી. ચરબીની રોટલી આટાની રોટલી કરતાં સહેજ નાની રાખવી. પછી તે મોટી રોટલીને બંને બાજુથી વાળી બેઉ છેડા વચમાં લાવી પાછું વેલણે વણવું. રોટલી મોટી થાય ને તે પર તાવેલું ઘી લગાડવું. પાછા છેડા વાળીને પાછું વણવું. ફરી પાછું એક વખત વાળીને વણવું. પછી તે રોટલીના છરીથી બે ભાગ કરવા, તેની ઉપર પાછું તાવેલું ઘી લગાડી તે બેઉ ભાગ એકેકપર મુકી પાછું ગોળ વણવું. આ રીતે ચાર વખત વણવું. છેલ્લાં રોટલીની જાડાઇ લગભગ ૦॥ ઇંચ થવી જોઇએ. પછી જે ડીશમાં પાઇ કરવાનું હોય તે ડીશ રોટલી પર ઉંધું મુકવું, ને તેની ફરતી કિનારી પ્રમાણે કાપી દેવું.

પફ પેસ્ટ બનાવવાની બીજી રીત:— જો કોઇને ચરબીનો પેસ્ટ નહિ જોઇતો હોય, ને માખણનો બનાવવા માંગતા હોય, તો તેની રીત એ છે કે ૦॥ રતલ મેડામાં એક આખાં લીંબુનો રસ ને એક ઇંડાંની સફેદી નાખવી. એક કાંસ્યામાં આઇસનો એક ટુકડો નાખી તેના પાણીવડે તે આટો બાંધવો. બાધતાં હાથને વળગે તો હાથને જરા સાટો લગાડવો. બરાબર નરમ સફાઇદાર થાય ત્યાંવેર મસળી, પછી ટેબલ પર ઘણો જેવો સાટો નાખી ગોળ જાડી રોટલી વણવી. વણતાં એક બે વખત પડ ફેરવવાં. પછી માખણના ચાર ભાગ કરી, તેનો એક ભાગ એટલે બે ઔંસ માખણ રોટલીપર છરીએ ફરતું લગાડવું ને સાટો છાંટવો. પછી તેનો એક છેડો વાળી વચમાં મુકવો, તે વાળેલાં પડપર તાવેલું ઘી બધે લગાડી બીજો છેડો નાકે લઇ જવો, એટલે લાંબો આકાર થશે. તેને એક ખુમચી કે મોટાં ઢાંકણપર મુકવો. બીજા ખુમચામાં થોડું આઇસ મુકી, તેપર એ વણેલા આટાવાળું વાસણ મુકી તેની પર પાછું ઢાંકણમાં થોડું આઇસ મુકવું. એ રીતે ઉપર ને નીચે આઇસ મુકવું, ને પાંચ મિનિટ રહેવા દેવું. પછી તે વણેલો આટો બહાર કાઢી ટેબલ

પર આડી લાઇનમાં મુકી, ઉપર નીચેને હાથે પાછું વણવું. ઉપર સાટો છાંટયા કરવો. એમ થોડું લાંબું વણવું. તેની પર પાછું બીજું બે ઔંસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો, ને બેઉ નાકેના ભાગ વચમાં લાવવા, તેની પર તાવેલું ઘી લગાડી, વચમાંથી વાળીને અર્ધું કરી, પાછું ઉપર મુજબ આઇસમાં મુકવું ને જરાવારે કાઢવું. પાછું આડું મુકી, એટલે વાળેલા છેડા સામી બાજુ રાખી ઉભું વણવું. થોડું વણી બીજું બે ઔંસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો, ડાબો છેડો વચમાં લાવી તેપર તાવેલું ઘી લગાડી, જમણો છેડો નાકે લઇ જઇ પાછું થોડીવાર આઇસપર મુકવું. પાછું આડું મુકી ઉભાઇએ વણવું, ને થોડું વણી છેલ્લું બે ઔંસ માખણ લગાડી સાટો છાંટવો. ડાબો છેડો વચમાં લાવવો. આ વખત તે પર ઘી નહિ લગાડવું. જમણો છેડો નાકે વાળી તેને આઇસપર મુકવું.

મરઘી બધી સમાય તેટલું ડીશ લઇ તેમાં નીચે મરઘીના થોડા કટકા તથા પટેટા ગોઠવવા. બેકનની ચીપો કાઢી નાખવી, પણ બેકનની સ્લાઇસ મરઘીના કટકાપર ગોઠવી ફરતી મુકવી. ઈંડાં બાફી તે દરેકના ચાર ચાર ટુકડા કરી તે પણ વચ્ચે વચ્ચે ગોઠવવાં. બાકીના વધેલા મરઘીના ટુકડાપર સરકો, સૉસ, ને જરા મરચાંની ભુકી નાખી તે ટુકડા પાછા ઉપર ગોઠવવા. સાથે પટેટાના કટકાબી છુટા છુટા મુકી મરઘીની ગ્રેવી જેટલી હોય તેટલી નાખવી.

આ રીતે મરઘી ડીશમાં ભરીને છેલ્લાં જે પફ પેસ્ટ આઇસપર મુકયો છે, તેને કાઢી તેને ટેબલપર આડો મુકી પાછો વણવો. ડીશ કરતાં જરા મોટો જાડો રોટલો વણવો, ને તેને ડીશની ઉપર મરઘી ભર્યા પછી કિનારીવેર ગોઠવવો. કિનારી આગળથી દાબીને મુકી વધે તે છરીએ કાપી નાખવો. એક ઈંડાંની સફેદી વાપર્યા પછી જે દાળ વધી છે, તેને મીકસ કરી, મલમલનો સોજો નાનો કટકો લઇ, તેમાં બોળી ક્રસ્ટની ઉપર ફરતી ચોપડવી. પફ પેસ્ટની જે કિનારી વધી હોય, તેને લાંબી પટી માફક વણવી, તેમાંથી દાયમંડ આકારના ૪ નાના ટુકડા કાપી કાઢવા, તેની ઉપર છરી વડે ઘણે અળગે હાથે પાંદડાંની નસોની માફક કાપા કાઢવા, એટલે એ ચાર પાંદડાં થયાં. ફૂલ બનાવવા આટાનો નાનો ગોળો લઇ, તે પર ઉપરથી છરી વડે ઘણા આડા ઉભા ચાર કાપ મુકવા. (છેક હેઠેવેર કાપ મુકવા નહિ) એટલે ઉપરથી ચાર ભાગ છુટા પડી એક ફૂલ જેવું થશે, પછી ક્રસ્ટની ઉપર વચમાંથી એ ફૂલ, ને ચાર બાજુ ચાર પાંદડાં મુકવાં, ને તે ડીશને ભઠ્ઠીમાં ભુંજાવા મુકવું. ક્રસ્ટ બ્રાઉન રંગનો થાય ને કાઢવું.

મરઘી રાંધવામાં કોઇને એકન નહિ જોઇતું હોય તો તે એકન નહિ લે તોપણ ચાલે.

Chicken Fritters.

૧ મરઘી	૨ ઈંડાં	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ કપ દૂધ	૧॥ ચમચી મીઠું	૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૨ ઔંસ માખણ	૨ લીલાં મરચાં	...
૦॥ શેર ઘી	૨ ઔંસ મેંડો	...

મરઘીને સમારી આખીજ રાખીને ધોઇ કાઢવી. એક તપેલીમાં એક મોટો ચમચો ભરી ઘી લઇ તેને કકડાવી તેમાં મરઘીને લાલ રોસ્ત કરવી. મરઘી ચડે ને ઉતારી માંસને હાડકાંથી છુટું પાડી તેને ઝીણું ઝીણું કાપવું. બે ઔંસ માખણમાં એક ઔંસ મેંડો નાખી જરા ફેરવી તેમાં એક કપ દૂધ નાખવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘટ લચકા જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં ૧ ચમચી મીઠું, મરચાંની ભુકી, મરચાં ઝીણાં કાપીને તે, સૉસ ને મરઘીનો રેસો રાખવો. ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી, પછી તેમાં દાળને મીકસ કરવી, ને તેમાં એક ઔંસ મેંડો ને ૦। ચમચી મીઠું નાખવું. મરઘીની મેળવણીમાંથી એક ગોળો કાઢી, તેને હાથે બેઠો થાપી, પછી તેને ઈંડાંની મેળવણીમાં બોળવો. એક કઢાઇમાં ઘીને કકડાવી તેમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૭–૮ ફ્રીટર્સ થશે.

Chicken Rissoto.

૧ ચીકન	૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ આદુનો ટુકડો
૧ ટીપરી રાંધવાના ચોખા	૧॥ ચમચી મીઠું	૩–૪ નાના ટુકડા તજ
૨ ઔંસ ચીઝ	૧ મરચું	૬–૭ લવંગ
૦॥। રતલ ટામેટાં	૨ કાંદા	...

મરઘીને સમારવી. પછી ડોક આગળના ચામડાં પર કાપ મુકી નળી કાપી કાઢવી, ને તે નાકાંમાંથી આંગળી ફેરવી અંદરના ભાગો છુટા કરવા. પછી પછવાડેનો પૂછડી તરફનો જરા ભાગ ચીરી તેમાંથી અંદરના આંતરડાં

વગેરે બધા ભાગો ખેંચી કાઢી નાખવા, મરઘીના પગના સાંધાથી જરા દુર કાપ મુકી, હાથમાં એક જાડો કપડાંનો કટકો પકડી તે વડે મરઘીનો પગ પકડીને જોરથી ખેંચવો, તો પગમાંથી આખી નસ ઉપરવેરથી નીકળી આવશે, પછી તેને ધોઇ સાફ કરવી.

તપેલીમાં મરઘી નાખી, તેમાં પાંચ પ્યાલાં પાણી, ૧ ચમચી મીઠું, એક આદુનો કટકો ને એક મરચું નાખી બાફવા મુકવી. અકેક ટામેટાંના ચાર ચાર કટકા કરવા. બે કાંદા વઘારના કાપવા. તેમાંથી ાા કાપેલો કાંદો ટામેટાં સાથે નાખી તેમાં બે કપ પાણી નામી બાફવા મુકવું. ટામેટાં બફાય ને પાણી ાાા કપ રહે કે ઉતારી ચમચાએ એકરસ કરવું. પછી તેને મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢી ગ્રેવી કાઢવી ને છુંછો નાખી દેવો. ગ્રેવી ઘટ જેવી આશરે પોણું કપ થવી જોઇએ. ચીઝ ખમણવું. એક ચમચો ઘી લઇ તેમાં બાકીનો કાંદો બદામી જેવો તળવો, તેમાં ચોખાને ધોઇને નાખવા, ને જરાવાર ફેરવી તેમાં બે કપ જેટલું ગરમ પાણી, તજ, લવંગ, ટામેટાંની ગ્રેવી ને ત્રણ ચાર ચમચા જેટલો ચીઝનો ભુકો નાખવો, ને ાા ચમચી મીઠું નાખવું. પછી મરઘી ચડી રહી હોય તેના મોટા ટુકડા કરી તે નાખવા, ને ચોખા ચડે ને ઉતારવું.

Chicken Soby.

૧ નાની મરઘી	૪ લવંગ	૨ ભરેલા મમચા મેંડો
૧ કાંદો	૧ ચમચી મીઠું	૦। શેર દૂધ
૧ ટામેટું	૧ ચમચો ઘી	૧ બટર બીસ્કીટ
૨ લીલાં મરચાં	૨ ઔંસ માખણ	૨–૩ ટીપાં કોચીનલ
૧ કટકો આદુ	૧ ચમચી ખાંડ	...
૨ એલચી	૨ ઈંડાં	...

મરઘીને સમારી, ધોઇ ઉપરથી સીનું કાપી તેમાંથી માંસ છુટું કરવું. પગનો ભાગ કાપી, તેમાંથી નાકેનું નાનું હાડકું જરા માંસ સાથ લટકતું રહેવા દઇ, બાકીનું હાડકું કાઢી નાખવું, થાથામાંથી માંસ કાઢી નાખી નહીં જોડેલી રહેવા દેવી, દરેક માંસનાં કટકાની સાથે એક હાડકું જોડેલું રહેવા દેવું, થાથું, પગ, સીનું એ બધાંનાં હાડકાંને ધોવાં, તેમાં એક ટામેટું કાપીને સ્લાઇસ કરીને તે, બે ચીરેલાં મરચાં, એક આદુનો ટુકડો છોલીને ચીરેલો, આખી એલચી, લવંગ, ાા ચમચી મીઠું ને એક નાનો છુંદણા પાડેલો કાંદો એ

બધું ધોયલાં હાડકાંની ઉપર ગોઠવીને મુકવું, તેની ઉપર માંસનાં જુદા પાડેલા કટકાઓ ધોઇને ગોઠવીને મુકવા, તેની ઉપર એક ચમચો માખણ નાખી તેપર એક ઢાંકણુ કે નાની તપેલી દબાવીને મુકવી, ને તે ઢાંકણુ કે તપેલી ઉંચકાઇ નહિ જાય, મારે તેપર બીજું ભારી વજન મુકવું, ને તે આખી તપેલી ચુલે મુકવી. દશ મિનિટ પછી ભાર કાઢી નાખવો, થોડીવારે અંદરનું છુટેલું પાણી ખલાસ થાય ને એક કપ પાણી રેડવું, મરઘી ચડવા આવે ને ઉતારવી. તેમાંથી માંસના કટકાઓને કાઢી છુટા મુકવા.

એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને બે ચમચા મેંડો નાખવો, તેમાં બે ઈંડાંની દાળ ને ચમટી મીઠું નાખી ચમચાએ મીકસ કરવું. તેમાં જરા દૂધ નાખી પાછું મીકસ કરવું. તપેલીમાં માંસના કટકા કાઢ્યા પછી જે હાડકાં રહ્યાં તેમાં બાકી વધેલું દૂધ નામી બધું સાથે મેળવી, ચાળણીમાં ગાળીને ઉપરની મેળવણીપર રેડવું, ને તે મેળવણી ચુલે મુકીને ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. મરઘીના માંસના કટકાઓ જે કાઢી લીધા છે, તે દરેકપર એ મેળવણી જે સફેદ ઘટ જેવી થઇ હોય તે થોડી થોડી મુકવી, બટર બીસ્કીટ છુંદી તેમાં બે ટીપાં કોચીનલ ને ૦॥ ચમચી ખાંડ નાખી મીકસ કરવું, ને એ બીસ્કીટનો ભુકો પેલી મરઘીની ઉપર જે મેળવણી છેલ્લાં મુકી તેનીપર ભભરાવવો, તેનીપર એક ઉભો તથા આડો નાનો કાપ મુકી પાંદડાંની તરાંહ પાડવી. એ બધા કટકા એક ઢાંકણુપર ગોઠવી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખવું ને જરાવાર ભુંજવા મુકવું.

એ ડીશને ફેન્સી કરવું હોય તો વચમાં પટેટાનું બતક બનાવવું, તેને માટે બે પટેટા છોલી જાડી સ્લાઇસ કરી, તેમાં ૦। ચમચી મીઠું ને ૦॥ કળસ્યો પાણી રેડી બાફવા મુકવા. ઘણા નરમ કરવા નહિ. પાણી બળે ને ઉતારી તેમાં એક ચમચો માખણ, એક ચમચો મેંડો ને એક ચમચી ખાંડ નાખી પટેટાને ચમચાએ મેશ્ડ કરવો, પછી તેને હાથે ભીનો કરી તેના બે સફાઇદાર ગોળા કરવા. ડીશમાં એક ગોળો વચમાં મુકવો, ને બીજા ગોળાનો બતકનો આકાર કરી તેનીપર મુકવો. બતકની ડોકી, પુછડી, પાંખ વગેરે બનાવવું. છરીપર જરા કોચીનલ લઇને મોઢાં, પુછડી, પાંખ આગળ લીસોટા પાડવા. આંખ આગળ લવંગ ખોસવાં. એમ ડીશની વચમાં ગોઠવી, તેની પર પેલા મરઘીના તૈયાર કીધેલા કટકાઓ આસપાસ ગોઠવી, જરાવાર ભુંજવા ને પછી કાઢવું.

Roast Fowl.

૧ મરઘી	૧ ચમચી ભરીને પાર્સલી	૨ મોટા ચમચા ઘી
૦॥ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું	૦॥। રતલ પટેટા
૧ કાતરી પાંઉ	૧ ચમચો સરકો	૦॥ ચમચી મરી
૧ ઈંડું	૧ મોટો ચમચો સૉસ	...

મરઘીને સમારવી. નદ્દીની ઉપલી ચામડી કાપી, નદ્દી કાપી કાઢવી. બેઉ પગની વચમાંનો ગાળો કાપી, તેમાંથી તે નદ્દી આગળથી બધું અંદરથી આંતરડાં, કલેજી, ફેફ્સાં કાઢી નાખી પોકળ કરવી, ને પાંખ સાથે પગ સીવી લેવા. પગ અર્ધા કરતાં જરા વધારે રાખી કાપવો, ને તેમાંથી આખી નસ કાઢવી. છાતી આગળનું (લકી બોન) હાડકું કાપી કાઢવું, જેથી સ્લાઇસ કરતી વખતે બરાબર કપાય. કલેજી ને સાતપુડો છુટો સાફ કરી બેઉ પાંખની વચ્ચે તે ખોસી પાંખ વાળી દેવી.

ગોસનો ખીમો કરવો. પાર્સલીને ઝીણી કાપવી. પાંઉની કાતરીનો કાંઠો કાઢીને થોડાં પાણીમાં ભીંજવવી, ને જરા વારમાં નીચવી કાઢવી. ગોસના ખીમામાં પાર્સલી, પાંઉ, મરી, ૦॥ ચમચી મીઠું, સૉસ, સરકો ને ઈંડું એ બધું મીકસ કરવું, ને તે કાચુંજ મરઘીના ટોટા આગળના ખાંચામાં ભરવું. નદ્દીની ચામડીને તાંકો મારીને સીવવી, ને તેને પછવાડે વાળીને પછવાડેથી દોરી સાથે તાંકો જોડી દેવો. ૦। ચમચી મીઠું મરઘીપર ભભરાવી. ઘી કકડાવી તેમાં મરઘી નાખી ચુલાપર મુકવી, ને અવારનવાર ફેરવવી. ૨–૩ મિનિટમાં ટોટા આગળ જ્યાં ખીમો ભર્યો છે ત્યાં ૩–૪ પાતળી સોય ફરતી ખોસવી, કે જેથી બાફ નીકળી જાય, નહિ તો ચામડી ફાટી જશે. ૫–૭ મિનિટમાં ચુલેથી ઉતારી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. અડધી ચડે ને પટેટાને છોલી ૦। ચમચી મીઠું નાખી મરઘીવાળા વાસણમાં છુટા છુટા મુકવા. મરઘી ચડે ને પટેટા નરમ થાય કે કાઢવું.

સુપ.

Almond Cream (Soup).

૦॥ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૦। રતલ ક્રીમ
૨ ઔંસ બદામ	૧ ચમચો મેંદો	૦॥ ચમચી મીઠું
૧ કાતરી પાંઉ	૨ ઔંસ માખણ	...

ગોસના ટુકડા કરી ધોઇ, તેમાં બે જાડા કાપેલા કાંદા તથા પાંચ કપ પાણી રેડી બાફવું. જ્યાં સુધી બે કપ જેટલો રસ રહે કે ઉતારી ગોસને છુંદી છુંદીને રસ ગાળી કાઢવો.

બદામને બારીને પીસવી. એક તપેલીમાં ૧ ઔંસ માખણ નાખી તે તળાય કે મેડો નાખી ફેરવા, તેમાં ગોસનો સુપ નામતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. બે ત્રણ જોશ આવે ને ઉતારવું. તેમાં પીસેલી બદામ ને ક્રીમ ભેળવી, ને મીઠું નાખવું.

પાંઉની કાતરીના કાંઠા કાઢી બાકીના ગરના ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં માખણને તાવી તેમાં તે પાંઉના ટુકડાને બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને જ્યારે સુપ ટેબલ ઉપર મોકલીએ ત્યારે તેમાં તે કટકા ભેળવા. કોઇને તેમ નહિ પસંદ પડે તો સુપ ને પાંઉના ટુકડા જુદા જુદા મોકલવા.

Asparagus Cream (Soup).

૧ રતલ ગોસ	૧ ઔંસ માખણ	૧ ટીન એસ્પેરેગસ
૨ ઔંસ ક્રીમ	૧ ચમચો મેડો	૦॥ ચમચો મીઠું

એક રતલ ગોસને કાપી, ધોઇ તેમાં આશરે દશ સાધારણ કપ જેટલું પાણી નામી ચુલે મુકવું. જ્યારે અર્ધું પાણી બળે ને આશરે પાંચ કપ જેટલો રસ રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી માખણને તાવી તેમાં એક ચમચો મેડો નાખી, તે સહેજ ભુંજાય ને તેમાં ગોસનો સુપ નાખી દેવો. એસ્પેરેગસમાંથી થોડાના ઝીણા ટુકડા નાખવા ને બાકીનાને માવા જેવા ઘુંટી કાઢવા, ને તે ટુકડા તથા ઘુંટેલો માવો સુપમાં નાખવો, તેમાં ૦॥ ચમચો મીઠું નાખવું. જોશ આવે ને ઉતારી પાડી તેમાં ક્રીમ ભેળવી.

Tomato Cream.

૦॥ રતલ ગોસ	૧॥ ઔંસ માખણ	૦॥ ચમચી મીઠું
૦॥॥ રતલ ટામેટાં	૧ કાતરી પાંઉ	૧ ચમચો મેડો
૨ ઔંસ ક્રીમ	૨ કાંદા	...

ગોસને ધોઇ તેમાં ૪ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવું. એક કપ એવી રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવું. બે કાંદાના જાડા કટકા કાપવા.

ટામેટાંને ધોઇ તેના ચચ્ચાર ટુકડા કરી તેમાં કાપેલા કાંદા ને બે કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવાં. ટામેટાં નરમ થાય ને છુંદવાં, ને આશરે એક કપ પાણી રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવાં. એક તપેલીમાં ૧ ઔંસ માખણ તવાય કે તેમાં મેંડો નાખી ફેરવી, પછી ટામેટાંની ગ્રેવી, ગોસનો સુપ, ને મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૩-૪ જોશ આવે કે ઉતારી તેમાં ક્રીમ ભેળવી.

બાકીના માખણમાં પાંઉના ગરના ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરી તેને બદામી તળી કાઢવા.

સુપ ટેબલપર મોકલતી વખતે તેમાં કટકા ભેળવા, નહિ તો સુપ ને પાંઉના કટકા છુટા મોકલવા.

Mutton Cream.

૧ રતલ ગોસ	૩ ઈંડાંની દાળ	૨ સ્લાઇસ બેકન
૧ કાંદો	૦॥ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ઘી
૨ ઔંસ માખણ	૧ કપ દૂધ	...
૧ ચમચો મેંડો	૦। ચમચી મરી	...

વાઇટ સૉસ માટે:—

૧ કપ દૂધ ૧ ચમચો ભરી મેંડો ૦। ચમચી મીઠું ૧ ઔંસ માખણ

શણગાર માટે:—

૨ પટેટા ૧ બીટરૂટ ૪ ટામેટાં ૨ બાફેલાં ઈંડાં

એક કાંદો કાપવો. ગોસને કાપવું. ઘીમાં ગોસ, બેકન ને કાંદો લાલ કરવો. પછી એ સઘળાંને કાઢી લઇ મનશીમાં પીસવું. મશીનમાંથી કાઢી પાટાપર ૦। કપ દૂધ સાથે પાછો ખીમો બારીક પીસવો. એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી, તેમાં મેંડો તથા ગોસનો ખીમો નાખી ફેરવી બાકીનું દૂધ નાખવું. ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં ૩ ઈંડાંની દાળ, મરી ને મીઠું નાખવું એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં એ ખીમો ભરવો. એક તપેલીમાં તે મોલ્ડ અરધું ડૂબે એટલું ગરમ પાણી કરી, તેમાં મોલ્ડ મુકી, મોલ્ડનું મોઢું માખણ લગાડેલાં કાગળથી બંધ કરી ચુલે બાફવા મુકવું. બંધાઇને કઠણ થાય કે ઉતારી ટંડું પડે કે મોલ્ડમાંથી એક ફ્લેટ ડીશમાં બહાર કાઢવું.

વાઇટ સૉસ માટે:—એક ચમચા માખણને તાવી તેમાં મેંડો નાખી, ૧ કપ દૂધ ને મીઠું નાખી ઘટ થાય કે ઉતારી, ડીશમાં કાઢેલા ખીમા ઉપર રેડી દેવો. પટેટા ને બીટરૂટને બાફી તેની કાતરીઓ કરવી. ટામેટાંની ને બાફેલાં ઈંડાંની પણ કાતરીઓ કરવી. ખીમાંની આસપાસ એક બીટરૂટની, એક ટામેટાંની, એક પટેટાની, એક ઈંડાંની એમ અવારનવાર એકેકની પુઠે સ્લાઇસો ગોળ ફરતી ગોઠવી દેવી. ખીમાને મથાળે ૩–૪ ટુકડા બીટરૂટના કાપી તે વચમાં ગોઠવવા. મરજી મુજબ જેમ શોભા આપે તેમ ડીશને શણગારવી.

Mock Turtle Soup.

૩ રતલ બીફ	૦।। ચમચી રાઇ	૧ ચમચી મીઠું
૨ કાંદા	૦। ચમચી માખણ	...
૧ ઈંડું કઠણ બાફેલું	૦।। ચમચી મેંડો	...

બે રતલ બીફનાં બોટાં કરી તેમાં પાણી નામી બાફવા મુકવાં. બાકીના એક રતલનો ખીમો કરવો ને તેને પાણીમાં રાખવો, બે મોટા કાંદાને વઘારના કાપવા.

એક રકાબીમાં ૦। ચમચી માખણ, બાફેલાં ઈંડાંની એક દાળ, ૧ ચમચી મીઠું, ૦।। ચમચી રાઇ ને ૦।। ચમચી મેંડો લઇ બધું મીકસ કરવું, ને તેનો એક ગોળો કરવો. પછી તેમાંથી ઝીણા વટાણા જેવા ગોળ દાણા કરવા. (એ જાણે તર્તલના યાને કાચબાના ઈંડાં થયાં.)

ગોસમાં જે ઘણેવારે પાણી સુકાઇ ગયું હોય તો બીજું નાખવું, ને જરાવારે રસ નીગારી કાઢવો ને બોટાંને કાઢી નાખવાં. પછી એ રસની ઉપર જે ચીકાશ આવે તેને બીજા વાસણમાં કાઢીને તેમાં કાપેલો કાંદો લાલ કરવો, કાંદો તળતાં જે બાકી રહે તે કાઢી નાખવું, ને કાંદામાં ગોસનો રસ રેડવો. તેમાં એક રતલ ગોસનો ખીમો જે પાણીમાં ભીંજવી રાખ્યો છે, તેથી પાણી સાથે નાખી દેવો, પછી તેને ચુલાપર મુકી તેની ઉપર જે ચીકાશ આવે તે કાઢી નાખવો. કાચાં ગોસનો ખીમો નાખવાથી સુપ ફાટીને કલીઅર થઇ જશે. એટલે તેને કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવો, પાછો ચુલે મુકી તેમાં કકડા પડે ને તેમાં પેલા ઝીણા દાણા નાખીને ઉતારવું.

Royal Soup.

૧ાા રતલ ગોસ	૩–૪ ટીપાં ગ્રીન કલરના	૨ ચમચા ઘી
૩ ઈંડાં	૦ાા ચમચી મીઠું	૦ા ચમચી માખણ
૦ાા કપ દૂધ	૧ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ	...
૩–૪ ટીપાં કોચીનલ	૨ કાંદા	...

ગોસને કાપી, ધોઇ, તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખી બાફવા મુકવું. આશરે બે કપ પાણી રહે કે ઉતારવું. ઘીમાં કાંદાને વઘારનો કાપી બદામી તળી બહાર કાઢવો, ને સુપમાં ભેળવો. પાછો સુપ ચુલે મુકવો, ને જોશ આવે કે ઉતારી મલમલના કપડાંથી ગાળી કાઢવો ને તેમાં ૦ાા ચમચી મીઠું ભેળવું.

એક બોલમાં ૩ ઈંડાં આખાં ભાંગી તેને ડોહવવાં, પછી તેમાં ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ નાખવું, ને ૦ાા કપ દૂધ રેડવું, ને મેલવવું. એક કાંસ્યાને અંદર ફરતું જરા માખણ લગાડી તેમાં દૂધની મેળવણીનો ત્રીજો ભાગ નાખવો. એક તપેલીમાં ૦ાા કાંસ્યો ડુબે એટલું પાણી રેડી તેને ગરમ કરવું, ને તેમાં કાંસ્યો બાફવા મુકવો. અડધું બંધાવા દેવું. તેટલાં બાકી રહેલાં દૂધના બે ભાગ કરી એકમાં કોનીનલ ને બીજામાં ગ્રીન કલર નાખવો. અડધું બફાય તે પર કોચીનલવાળું દૂધ રેડવું. પાછું તે બંધાય કે ગ્રીન કલરવાળું દૂધ રેડવું, ને તે બંધાય કે ઉતારવું. ઠંડું પડે ને કાંસ્યામાંથી બહાર કાઢવું. તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. સુપને ચુલાપર મુકી ગરમ કરવો, ને તેમાં પેલા ટુકડા નાખવા ને ગરમ ગરમ પીરસવો, ફક્ત ઉનોજ કરવો, વધુવાર ચુલે રાખવો નહિ.

Celery Cream.

૧ાા રતલ સુપનું ગોસ	૧ કાંદો	૪ સાંઠા સાલેરી
૧ ચમચો મેંડો	૨ મોટા ચમચા ભરી ક્રીમ	૨ કાતરી પાંઉ
૧ ઔંસ માખણ	૦ાા ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ઘી

ગોસને કાપી, ધોઇ તેમાં ૮ કપ પાણી તથા બે સેલેરીના દાંડા ને એક જાડો કાપેલો કાંદો નાખી ચુલે મુકવું. જ્યાંસુધી ૪ કપ જેટલો રસ રહે ત્યાંસુધી રાખી પછી ઉતારી પાડવો ને ગાળવો. માખણ તાવી તેમાં બે સેલેરીના સાંઠાને બારીક કાપી તે નાખી, સહેજ બદામી થાય કે ચમચો મેંડો ભેળવો. પછી તેમાં ગાળેલો થોડો સુપ નાખતાં જવું ને મીકસ કરતાં જવું. પછી મીઠું નાખવું, ને ધીમી આંચે ઘટ થવા દેવો. ઘટ થાય કે ઉતારી ક્રીમ ભેળવી.

પાંઉની કાતરીમાંથી કાંઠા કાઢી ગરના નાના નાના ટુકડા કરવા. ઘી કકડાવી તેમાં પાંઉના ટુકડાને બદામી રંગના તળી કાઢવા, ને સુપ આપતી વખતે તેની અંદર ભેળવા. ગમે તો જુદા એક પ્લેટમાં લઇ જવા.

પુડીંગ.

Almond Pudding.

૬ ઔંસ બદામ	૪ ઔંસ ખાંડ	૧ા શેર દૂધ
૪ ઔંસ માખણ	૪ ઈંડાં	૩–૪ ટીપાં આમંડ એસેન્સ

ક્રસ્ટને માટે:—

૬ ઔંસ મેંડો	૩ ઔંસ માખણ	૨ ઔંસ ખાંડ	૧ ઈંડાંની દાળ

૧ા શેર દૂધને બાળી તેનો મોળો માવો બનાવી ટંડો પાડવો. બદામમાંથી આશરે ૧૫ બદામની સ્લાઇસ કરી બાકીની પીસવી. એક કોડીના બોલમાં માખણ સાથે ખાંડ મીકસ કરવી. પછી તેમાં એકેક પછી ૪ ઈંડાંની દાળ નાખી જ્યાંસુધી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી મીકસ કરવું, પછી તેમાં પીસેલી બદામ, તથા માવો ટંડો પડે ને ભેળી મીકસ કરવું, તેમાં ૩–૪ ટીપાં આમંડ એસન્સના નાખી, પછી ૪ ઈંડાંની સફેદીને ચઢાવીને નાખી મીકસ કરવું.

ક્રસ્ટને માટે બે ઔંસ ખાંડને વેલણે બારીક વાટી તેમાં ૧ ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ મુકવું, પછી તેમાં માખણ નાખી હાથે મીકસ કરી છેલ્લાં તેમાં મેંડો ભેળી બરાબર મસળીને ગોળો કરવો. ટેબલપર જરા મેંડો ભભરાવી એ ગોળો વેલણે વણવો, પુડીંગનું ડીશ ગોળ કે લંબચોરસ હોય તેવા આકારે ગોળ કે લંબચોરસ વણવો. ડીશના તળ્યાંપર માખણ લગાડવું, પછી વણેલા આટાને છરીએ બધી તરફથી અળગો કરી, ઉંચકી ને માખણ લગાડેલાં ડીશનાં તળ્યાંપર મુકવો. મુકતાં જરા ફાટી જાય તો હાથે હાથે સરખો કરી, ખેંચી ખેંચીને પહોળો કરતાં જઇ ડીશની ઉપરની કોર સુધી આવે તેમ ચોંટાડવો. જો ક્રસ્ટ ઘણો નરમ થયેલો લાગે, ને વણી નહિ શકાય તો તેમાં જરા મેંડો ને સહેજ દૂધ નાખી પછી વણવું. ડીશમાં ક્રસ્ટ ગોઠવ્યા પછી તેમાં ઉપલી માવા બદામની મેળવણી ભરી ભુંજવા મુકવું.

જો ઉપર નકસી જેવું જોઇતું હોય તો ક્રસ્ટમાંથી થોડો ભાગ રાખી તેને રોટલીની માફક વણી તેમાંથી પાતળી ચીપો કાપવી. પછી ડીશમાં મેળવણી ભરી તે ચીપો એક ઉભી ને એક આડી એવી રીતે ગોઠવી ભુંજવા મુકવું. બરાબર ભુંજાય ને કાઢવું.

Cocoanut Pudding.

૧ મોટું પાકટ નાળિયેર	૪ લીંબુ	૭ ચમચા ખાંડ
૩ ઔંસ રવો	૦॥ શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા
૬ ઔંસ માખણ	૫ ઈંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર

નાળિયેરને ખમણીને પાટાપર પીસવું, એક તપેલીમાં પાંચ ઔંસ માખણ, ખાંડ (૦॥ ચમચો રાખીને), બે લીંબુની ચીરેનો રસ, ખમણેલું નાળિયેર ને રવો નાખી મીક્સ કરવું. ૦॥ શેર દૂધને ગરમ કરી તેમાં બે આખાં લીંબુની ચીરેનો રસ નાખવો, જેથી દૂધ ફાટી જઇ નીચે પાણી ને ઉપર માવો રહેશે. જો કોઇ વેળા લીંબુ ઓછું પડે ને દૂધ નહિ ફાટે, તો લેમન એસન્સના ચાર ટીપાંને બે ત્રણ ચમચી જેટલાં પાણીમાં મીક્સ કરી તે નાખવાં, તો દૂધ ફાટી જશે. દૂધ ફાટેને ગાળી કાઢી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખવું. પાંચ આખાં ઈંડાં ખુબ ચઢાવવાં. પછી ઉપર જે ખમણની મેળવણી કરી છે તેમાં ૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર, વેનીલા ને દૂધ ફાડીને બનાવેલો માવો નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં જે ઈંડાં ચઢાવ્યાં છે, તેમાંથી ચાર ઈંડાં નાખવાં. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. પછી બાકી રાખેલું એક ચઢાવેલું ઈંડું લઇ, તેમાં ૦॥ ચમચો ભરી ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું, ને તેને ડીશની ઉપર ફરતું રેડી ભુંજવા મુકવું.

Cornflour Pudding.

૧ ચમચો કોર્નફ્લાવર	૨ ઈંડાં	૧ લીંબુની છાલ
૨ ચમચા ખાંડ	૧ ઔંસ માખણ	...
૧॥ પાશેર દૂધ	૦॥ ચમચી વેનીલા	...

દૂધમાંથી બે ચમચા ઠંડુ દૂધ લઇ તેમાં કોર્નફ્લાવર મીક્સ કરવો. બાકીનાં દૂધને ચુલે મુકી કકડા પડે ને તેમાં કોર્નફ્લાવર નાખવો ને ફેરવ્યા કરવું.

ઘટ જેવું થાય ને એક લીંબુની છાલ છોલી તેને ઘણીજ બારીક કાપી તે નાખી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું, ને તેમાં માખણ ને ખાંડ નાખી ઠંડું પાડવું, ઠંડુ પડે ને તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખવી, તથા સફેદીને કફ ચઢાવી તે તથા વેનીલા નાખવો. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કોર્નફ્લાવરનું પુડીંગ તથા સેગો પુડીંગ એ જરપત થવામાં હલકું છે, જેથી માંદગીમાંથી ઉઠેલાંને, જેને હલકા ખોરાકની જરૂર હોય તેઓને એ કામના છે.

Christmas Pudding (rich).

૦ાા રતલ માખણ	૪ ઈંડાં	૧ ચમચી મીઠું
૨ ઔંસ મેડા	૧ કૉફી કપ દૂધ	૦। જાયફળ
૦ાા રતલ કીસમીસ દરાખ	૦ાા રતલ પાંઉનો ગર	૩–૪ તજના ટુકડા
૦ાા રતલ સુલતાના (મોટી દરાખ)	૧ લીંબુ	૭–૮ લવંગ
કેરેમલ કલર (બાળેલી ખાંડ)	૬–૭ એલચી	૧ વાઇન ગ્લાસ બ્રેન્ડી
૦। રતલ કરંટ દરાખ	૨ ઔંસ નાળિયેર ખમણેલું	
૦। રતલ મીકસ્ડ પીલ્સ	૦। રતલ ખાંડ	...

દરાખને ધોઇ ઠળીઆ કાઢી, ઝીણી ઝીણી કાપવી. પાંઉનો કાંઠો કાઢી ગરનો ભુકો કાપવો. ૧ લીંબુની છાલ ઘણીજ પાતળી છોલી તેનો ભુકો કાપવો. નાળિયેર ખમણવું. ઓરેંજ પીલને ઝીણી ઝીણી કાપવી. તજ, લવંગ, જાયફળ ને એલચીને છુંદી તેનો બારીક ભુકો કરવો. લીંબુનો રસ કાઢવો. એક કોડીના બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી ખુબ મીકસ કરવું. પછી તેમાં પાંઉનો ગર, મેડો, બધી જાતની કાપેલી દરાખ, ઓરેંજ પીલ, ઈંડાં, લીંબુની છાલ, ખમણેલું નાળિયેર, મીઠું, છુંદેલાં તજ–લવંગનો ભુકો મીકસ કરવો. બે ચમચા ખાંડને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી ખાંડ ઘણીજ લાલ જેવી થાય ત્યાંસુધી રાખી પછી ઉતારીને તે પણ ભેળવી. પછી તેમાં દૂધ તથા બ્રેન્ડી નાખી મીકસ કરવું. એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં તે મેળવણી પોણી ભરવી. એક તપેલીમાં ગરમ પાણી કરી તેમાં તે મોલ્ડને મુકી, મોલ્ડનું મોઢું કાગળથી બંધ કરી, ઢાંકણ ઢાંકી આશરે

૧ કલાક સુધી બાફવું. બફાયને ઠંડું પડે કે એક પ્લેટમાં આખું મોલ્ડ સફાઈથી બહાર કાઢવું.

Golden Pudding.

સ્પંજ કેકને માટે:—

૪ ઈંડાં	૩ ઈંડાંની સફેદી	૧ ચમચી માખણ
૨ ઔંસ ખાંડ	૦।। ડબ્બો જામ	...
૩ ઔંસ મેંડો	૧ ચમચી વેનીલા	...

કસ્ટર્ડને માટે:—

૨ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચો મેંડો
૨ ઔંસ ખાંડ	૧।। પાશેર દૂધ

સ્પંજ કેક માટે:—આખાં ઈંડાં ભાંગી તેમાં ૨ ઔંસ ખાંડ નાખી એગબીટરે ચઢાવી ઘટ મેળવણી કરવી. પછી તેમાં બે ઔંસ મેંડો નાખી અળગે હાથે ફેરવવો. એક ઢાંકણને માખણ લગાડી તે પર મેંડો ભભરાવી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવું.

કસ્ટર્ડ માટે:—બે ઈંડાંની દાળમાં બે ઔંસ ખાંડ ને એક ચમચો મેંડો નાખી મીકસ કરવું. પછી ૦।। શેર દૂધને કકડા પાડી તે ગરમ દૂધને ખાંડની મેળવણીમાં નાખી તુરત ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને કકડા આવવા અગાઉ ઉતારી પાડી તપેલીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી.

સ્પંજ કેકને ૩ ભાગે આડું ચીરવું. એક પડને જામ લગાડી તે પર બીજું ઢાંકવું. તેની પર જામ લગાડી તે પર ત્રીજું પડ મુકવું. પછી તેના ટુકડા કાપવા. એક ડીશમાં નીચે થોડું કસ્ટર્ડ નાખી, તે પર સ્પંજ કેકના ટુકડા મુકી, તે પર બાકીનું કસ્ટર્ડ ફરતું રેડવું.

ત્રણ ઈંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં બે ઔંસ ખાંડ નાખી પાછું કઠણ ચઢાવવું, તેમાંથી થોડું કસ્ટર્ડની ઉપર રેડી પાતળું પડ કરવું, બાકીના થોડાંને પડામાં ભરી તેની આડકત્રી લીટીઓ પાડવી, ને ભુંજવા મુકી સફેદજ કાઢવું, એને બ્રાઉન થવા દેવું નહિ.

ગમે તો કસ્ટર્ડની ઉપર સફેદીનું પડ કરવું, પણ તે બધી સફેદીને પડામાં ભરી તે વડે આડકત્રી પાતળી લીટીઓજ કરવી.

Tipsy Pudding.

સ્પંજ કેકને માટે:—

૪ ઈંડાં ૬ ચમચા મેંડો ૪ ચમચા ખાંડ ૧ ચમચી માખણ

બીજો સામાન:—

૦ાા ડબ્બો જામ	૧ વાઇન ગ્લાસ શેરી, નહિ તો
૧ાા ઔંસ બદામ	૨ાા ચમચી બ્રેન્ડી

કસ્ટર્ડને માટે:—

૧ાા પાશેર દૂધ	૨ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઈંડાં	૦ાા ચમચો મેંડો	...

બદામ ખારીને તેની પાતળી સ્લાઇસ કરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં મુઠ્ઠા સુઠ્ઠા કરવી.

સ્પંજ કેકને માટે:—૪ ઈંડાં સફેદી દાળ સાથે ભાંગી મીકસ કરી તેમાં ૪ ચમચા ખાંડ નાખી, એગબીટરે આશરે અર્ધો કલાક સુધી ખુબ હલાવવું, ને ઘટ પીળી મેળવણી કરવી. પછી તેમાં આશરે ૭ ચમચા જેટલો મેંડો ચાળી મેળવણીમાં અળગે હાથે મેળવવો. પછી ઉંડાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી બ્રાઉન રંગનું ભુંજવું. એ સ્પંજને ખુમચામાં ભુંજવું નહિ.

કસ્ટર્ડને માટે:—બે આખાં ઈંડાંમાં બે ઔંસ ખાંડ ને ૦ાા ચમચો મેંડો નાખી મીકસ કરવું. ૧ાા પાશેર દૂધને ત્રણ કકડા પાડી, ઉતારીને તે ગરમ દૂધ ઈંડાં ખાંડની મેળવણીમાં રેડવું, પછી ચુલાપર એક મિનિટ રહેવા દઇ કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

કેક ભુંજાય ને કાઢી તેને ચાર ભાગે આડું ચીરી ને જાડી સ્લાઇસો કરવી. તે દરેક સ્લાઇસના પડપર જામ લગાડી એકેકની ઉપર મુકતાં જઇ, પાછું આખું કેક જેવું બનાવવું. પછી એક વાઇન ગ્લાસ શેરી, નહિ તો ૨ાા ચમચી બ્રેન્ડી ને ૨ાા ચમચી પાણી ભેળી, તે કેક ઉપર ફરતું રેડી કેકને નરમ બનાવવું. પછી જરા વધારે નરમ કરવા ૩ ચમચા દૂધ ફરતું રેડવું. પછી તે આખાં કેકની ઉપર તથા આસપાસ બદામની સ્લાઇસ પાસે પાસે ફરતી ગોઠવવી, ને પછી કસ્ટર્ડ ઠંડું થાય ને તેમાં વેનીલા નાખીને તે ફરતું રેડવું. કસ્ટર્ડ જરા ઢીલું રાખવું.

કોઇબી જાતનો દારૂ નહિ હોય તો ાા કપ જેટલાં દૂધમાં ાા ચમચી વેનીલા ને ૨-૩ ચમચી ખાંડ નાખી, તે ફરતું રેડી કેકને પોચું કરવું.

Trifle Pudding.

૬ ઈંડાં	ા શેર દૂધ
૪ ઔંસ ખાંડ	૫ ઔંસ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડ
૪ ઔંસ મેંડો	૧ ચમચી વેનીલા
ાા ડબ્બો રાસ્પબેરી યા સ્ટ્રોબેરી જામ	૨ રતલ બરફ
૨ ઔંસ ક્રીમ	...

ઈંડાં ભાંગી, તેમાં ખાંડ નાખી એગબીટરે ઘણોવાર સુધી ખુબ ચઢાવી ઘટ પીળી મેળવણી કરવી. પછી થોડો થોડો મેંડો નાખતાં જઇ એગબીટરે અળગો મેળવવો, એક મોટાં ઢાંકણુને માખણ લગાડી તે પર સહેજ મેંડો છાંટી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ઘેરા બદામી રંગની ભુંજી સ્પંજ કેક બનાવવું. ભુંજાય ને કાઢી તેને ચીરી, તે દરેક ભાગમાંથી દાયમંડ આકારના કટકા કરવા. એવા બબ્બે ટુકડા પર જરા જરા જામ લગાડી એકેકપર ઢાંકી દેવા. તેને એક ડીશમાં ગોઠવી તે પર ા શેર દૂધ રેડી ભીંજવવા.

પાંચ ઔંસ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડ લઇ તેમાં એક કાંસ્યો પાણી નામી ચુલે મુકવી. ખાંડ પીગળે ને કટકાએ ગાળી કાઢવી. ગાળ્યા પછી પાછી ચુલે મુકી પાંચ છ તાર નીકળે એવો શીરો કરવો. પછી તેને એક બોલમાં નાખી, એગબીટરે ખુબ જોરમાં હલાવવાથી સફેદ ફુલ જેવી ને ઘટ શીરા જેવી મેળવણી કરવી.

ક્રીમને એક બોલમાં નાખી, તે બોલને બરફપર મુકી થોડી વાર ફેરવ ફેરવ કરી તે પણ ઘટ કરવી. ખાંડના શીરા સાથે તે ક્રીમને ભેળી દઇ તેમાં વેનીલા નાખી, કેકના કટકાની ઉપર ફરતું રેડવું, ને થોડી મેળવણી રહેવા દઇ તેમાં સહેજ લાલ કે લીલો રંગ નાખવો, એક જાડાં કાગળનો પડો બનાવી તેમાં તે મેળવણી નાખવી, ને પડાને અણી આગળથી જરા નાકું પાડી, એક હાથે તે કાગળનો પડો પકડી, બીજે હાથે ઉપરથી દાબતાં જઇ ગમે તે આકારે કંઇ તરાહ પાડી ડેકોરેટ કરવું.

Trifle Pudding. (બીજી રીત)

સ્પંજ કેકને માટે:—

૩ ઈંડાં	ાા ટીન રાસ્પબેરી યા સ્ટ્રોબેરી જામ	૨–૩ ચમચા જેટલેા શેરી
૨ ઔંસ ખાંડ		૨ ઈંડાંની સફેદી
૨ાા ઔંસ મેંડેા	૩ ઔંસ ક્રીમ	...

કસ્ટર્ડને માટે:—

૨ ઈંડાંની દાળ	૧ાા પાશેર દૂધ	૨–૩ ટીપાં કેાચીનલ
૧ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	...
૧ ચમચેા મેંડેા	૨ રતલ બરફ	...

સ્પંજ કેક માટે:—૩ ઈંડાંની સફેદી એગબીટરે કઠણ ચઢાવવી. તેમાં બે ઔંસ ખાંડમાંથી થેાડી થેાડી કરી બધી નાખવી, પછી તેમાં ૧ ઈંડાંની દાળ નાખી ચઢાવ્યાજ કરવું. જરાવારે બીજી દાળ ને પછી ત્રીજી દાળ નાખવી, જરાવાર ચઢાવ્યાજ કરી પછી મેંડેા નાખી અળગે હાથે મેળવવેા, ખુમચીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કસ્ટર્ડ માટે:—બે ઈંડાંની દાળમાં ૧ ઔંસ ખાંડ નાખી પછી ૧ ચમચેા મેંડેા નાખી બધું મીકસ કરવું, તેમાં ાા શેર કકડતું દૂધ નાખવું ને એક મિનિટ ચુલે મુકી, કકડેા પાડવા અગાઉ ઉતારી પાડી પછી વેનીલા નાખવેા.

એક લંગડીમાં થેાડું પાણી નામી તેમાં કકડા પાડવા. તેટલાં બે ઈંડાંની સફેદી કઠણ ચઢાવી, તેમાં ાાા ચમચેા ખાંડ નાખી પાછી કઠણ ચઢાવવી. ઘણીજ કઠણ થાય ને કાગળનેા પડેા કરી તેમાં ભરવી. કાગળને અણી આગળથી જરાક કાપી સહેજ મેાટું નાકું પાડવું. પછી એક ઢાંકણપર એ પડાને દાખી, સફેદી નાના બૉલની માફક છુટી છુટી પુરવી. ગમે તેા વચમાં એક ગેાળ મેાટા બૉલની માફક પુરી આસપાસ નાના નાના બૉલ કરવા એ ઢાંકણને લંગડીના કકડાવેલા પાણીપર તરતું મુકવું. (ઢાંકણ લંગડીમાં ઉતરી જાય એટલું જરા નાનું જોઇએ.) જરા જરા છરીથી ઢાંકણું દબાવી તેની પર ગરમ પાણી આવવા દેવું, જેથી બૉલ ફુલીને અળગા થશે, પછી તરત ઢાંકણ ઢાંકવું. એમજ ઢાંકીને ગરમ પાણીમાં ઢાંકણ રાખીને ચુલેા બુજાવીને રહેવા દેવું. ગમે તેા ખુમચામાં થેાડું પાણી કકડાવી એક બ્રાઉન પેપરને ગેાળ કાપી તે પર માખણ લગાડી, તે પર પડામાંની સફેદી બતકના આકારે છુટી છુટી પુરી તે કાગળને ઉપર મુજબ પાણીપર મુકવું.

સ્પંજ કેક ભુંજાય ને કાઢી તેને વચમાંથી ચીરી, એક પડપર જામ લગાડી બીજું પડ તેની પર ઢાંકી દેવું ને તેના કટકા કરવા, ને તેને ડીશમાં મુકી ગોઠવવા. તેને નરમ કરવા ૨-૩ ચમચા જેટલો શૅરી નાખવો. શૅરી નહિ હોય તો એક ચમચો બ્રાંડી છુટો છુટો રેડી, પછી ૦।। કપ દૂધમાં, ૦।। ચમચી વેનીલા ને ૧ ચમચી ખાંડ નાખી તે રેડવું, જે કેકમાં શોષાઇને નરમ થશે. તેની પર કસ્ટર્ડ બનાવેલું રેડવું.

૩ ઔંસ ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ તથા ૧ ચમચો દૂધ નાખી, તેને એક બોલમાં નાખી તે બોલ આઇસ પર મુકી એગબીટરે થોડોવાર ફેરવી ઘટ કરવું. પછી કેકપર કસ્ટર્ડ રેડયું છે, તેનીપર ફરતું રેડવું. થોડી ક્રીમ રાખી તેમાં ગુલાબી રંગ થાય એટલાં કોચીનલ ટીપાં નાખી, તેને કાગળના પડામાં ભરી, ક્રીમ રેડેલાં પડની ઉપર ગુલાબી પટીની તરાહ પાડવી, ને તેના ખાંચામાં પેલા સફેદીના બફાયલા બૉલ, છરીએ ઉંચકીને છુટા છુટા મુકવા. આસપાસ ગુલાબી ક્રીમનાં પાછાં ટપકાં મુકવાં.

એમાં ગમે તો ક્રીમ નહિ રેડવી, પણ કસ્ટર્ડ નાખી તેની ઉપર સફેદીનાં બોલ કે બતક મુકવાં.

પુડીંગ પપાંઉનું.

૧ નાનું પાકું પપાંઉં	૧। શેર દૂધ	૦।। ચમચી છુંદેલું
૨ ઔંસ માખણ	૧।। ઔંસ બદામ	એલચી-જાયફળ
૦। રતલ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	૪ ઇંડાં

બદામને બારી છોલી તેને પીસવી. પપાંઉને છોલી તેના નાના નાના કટકા કરવા. માખણમાંથી આશરે દોઢ ચમચો માખણ ચુલે મુકી તેમાં પપાંઉંના કટકા તળવા. જરા ફીક્કા લાલ થાય ને તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી છુટશે, તે બળે ને પપાંઉં જરા લાલ રંગનું ને લોચા જેવું થાય ને ઉતારી તેને ઠંડું પાડવું. દૂધને ઉકાળી તેને પણ ઠંડું પાડવું. પપાંઉં ઠંડું પડે ને તેમાં એ ઠંડું દૂધ ભેળી પાછું ચુલે મુકવું. કોઇવાર દૂધ ફાટી જાય એવું દેખાય તેથી બીહવું નહિ. પણ દૂધ બળી ઘટ માવા જેવું થાય ત્યાં સુધી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ થવા આવે ને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી તદન ઘટ સુકું જેવું થાય ને ઉતારવું. ઠંડું પડે ઇંડાં ભાંગી સફેદીને ચઢાવી, તેમાં દાળ ભેળીને તે નાખવી, તથા એલચી-જાયફળ ને વેનીલા નાખી મીકસ

કરવું. પછી એક ડીશને માખણ લગાડી તેમાં ભુંજવું, મઝાનું લાલ ભુંજાય ને કાઢવું.

આ પુડીંગ આંમંડ પુડીંગના જેવું મઝાનું થાય છે.

Brown Custard.

૧॥ પાશેર દુધ ૪ ચમચા ખાંડ ૩ ઈંડાં ૧॥ ચમચી વેનીલા

બે ચમચા ખાંડને એક કાંસ્યામાં નાખી ચુલે મુકવી. તેમાં પાણી નાખવું નહિ. લાલ જેવી થાય કે એક નકસીના મોલ્ડમાં રેડવી. અને આખાં મોલ્ડને લાગે તેમ મોલ્ડમાં ફેરવવી. દૂધને ઉકાળવા મુકવું. એક બોલમાં બે ચમચા ખાંડ તથા ૩ ઈંડાંને ભાંગી એગબીટરે ચઢાવવાં. દૂધને ૫–૬ જોશ આવે કે ઉતારી ઈંડાંની મેળવણીમાં નાખી મીકસ કરવું ને વેનીલા ભેળવો.

એક તપેલીમાં મોલ્ડને મુકી મોલ્ડ અરધું ભરાય એટલું પાણી રેડી ચુલે મુકવું, ને મોલ્ડના મોઢાંને કાગળ વીંટાળી દેવું. તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ૧૫–૨૦ મિનિટમાં બફાઈને કઠણ થાય કે ઉતારી પાડવું. ઠંડું પડેને એક ડીશમાં બહાર કાઢવું.

Sponge Rolly-Pudding.

૩ ઈંડાં
૩ ચમચા ખાંડ
૫ ચમચા મેંડો
જામ–સ્ટ્રોબેરી કે રાસ્પબેરી ખપ મુજબ
૨ ચમચા શેરી

કસ્ટર્ડને માટે:—

૧॥ પાશેર દુધ ૨ ઔંસ ખાંડ ૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઈંડાં ૦॥ ચમચો મેંડો ...

કેકને માટે:—૩ આખાં ઈંડાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી, એગબીટરે આશરે ૦॥ કલાક ખુબ ડોહવીને ઘણીજ ઘટ પીળી મેળવણી કરવી. પછી તેમાં મેંડો નાખી આળગે હાથે મેળવવો, ને ખુમચામાં નાખી ભુંજવા મુકવું. જરા બ્રાઉન થાય ને કાઢવું. કાઢીને એક કાગળ ઉંધું મુકી, કાગળ સાથે રોલ કરી વીંટાળી દેવું. અડધે કલાકે કાઢી તેની ઉપર જામ પાથરી, પછી કાગળ વગર અમથું રોલ કરવું. જો વચમાંથી આખું ચીરાય તો તે બંને ચીરેલાં

પડોની ઉપર જામ પાથરી, એકેકની ઉપર બેઉ પડો ગોઠવી પાછું રોલ કરવું. પછી જોઇએ તો એમ આખું રહેવા દેવું, ને જોઇએ તો તેમાંથી સ્લાઇસો કરવી. પછી તેની ઉપર શેરી નાખી નરમ કરવું. શેરી નહિ હોય તો થોડાં દૂધમાં વેનીલા કે બીજું કંઇ એસન્સ નાખી, નરમ કરી, પછી તેની ઉપર નીચલું કસ્ટર્ડ બનાવી રેડવું. શેરી કે દૂધ નાખ્યા વગર અમથું કસ્ટર્ડ રેડવાથી તે કેકમાં શોષાઇ જશે નહિ.

કસ્ટર્ડને માટે :—બે આખાં ઈંડાંમાં બે ઔંસ ખાંડ તથા ૦ાા ચમચો મેંડા નાખી મીકસ કરવું. ૧ાા પાશેર દૂધને ત્રણ કકડા પાડી તે ગરમ દૂધ ઈંડાં ખાંડની મેળવણીમાં રેડવું, ને ત્રણ વખત એક વાસણમાંથી બીજાં વાસણમાં રેડવું ને પછી ચુલાપર જરાવાર મુકી, કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તેનાં વેનીલા નાખવો.

Sago Pudding.

૩ ઔંસ સાબુ ચોખા	૧ ઔંસ માખણ	૩ ઈંડાં
૨ ઔંસ ખાંડ	૦ાા શેર દૂધ	૦ાા ચમચા વેનીલા

સાબુ ચોખાને ૦ાા શેર દૂધમાં એક કલાક ભીંજવવા. પછી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી, દૂધ શોષાઇને ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું. તુરત તેમાં માખણ ને ખાંડ નાખી મીકસ કરી ઠંડું પડવા દેવું. ઠંડું પડે ને તેમાં ઈંડાની દાળ નાખવી, તથા સફેદીને કફ ચઢાવી તે તથા વેનીલા નાખવો. ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું.

કેક, પેસ્ટ્રી.

Ice Rolly.

સ્પંજ કેકને માટે :—

૩ ઈંડાં	૨ ઔંસ મેંડો	૨ મોટા ચમચા
૨ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી માખણ	રાસ્પબેરી જામ

કસ્ટર્ડને માટે :—

૧ાા પાશેર દૂધ	૦ાા ઔંસ જીલેટીન	૩ રતલ બરફ
૨ ઔંસ ખાંડ	૧ ઈંડાંની દાળ	...
૪ ઔંસ ક્રીમ	૧ ચમચી વેનીલા	...

સ્પંજ કેક માટેઃ—એક બોલમાં ૩ ઇંડાં આખાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખી, લાકડાંના મોટા ચમચાથી લગભગ ૨૦ થી ૩૦ મિનિટવેર ખુબ ઘુંટવું, ને મેળવણી ઘટ ક્રીમ જેવી કરવી, પછી તેમાં મેંડો નાખી અળગા હાથે મીકસ કરવું. એક નાની ખુમચીને માખણ લગાડી તેપર મેળવણી રેડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ખીલીને બદામી રંગનું ભુંજાય ને કાઢવું, ને એક લાઇન વગરનો સફેદ તાવ લઇ તેમાં તે ગરમ ગરમજ રોલ કરી દેવું.

કસ્ટર્ડ માટેઃ—જીલેટીનને નવટાંક પાણીમાં ૦। કલાક ભીંજવવું, દૂધને ચુલા પર ગરમ કરવા મુકવું. એક સફેદ કોડીના બોલમાં ઇંડાંની દાળને ખાંડ નાખી ઘુટવું. દૂધને કકડો પડે કે તે ગરમ દૂધજ ઇંડાં ખાંડની મેળવણીમાં નાખી દેવું. (ગરમ દૂધમાં ઇંડાંની મેળવણી નાખવી નહિ, નહિ તો દૂધ ફાટી જશે.) તે મેળવણીને પાછી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવી ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવી, ને તે ગરમ ગરમનેજ ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું, તેમાં વેનીલા ભેળી મીકસ કરીને ઠંડા પાણીમાં મુકવું.

ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી બરફમાં મુકી એગબીટરે ચઢાવીને ઘટ બનાવવી. તેને જીલેટીનવાલી મેળવણીમાં નાખી દેવી, ને તે મેળવણીને બરફપર મુકવી. સાધારણ કોકાના દાબડા જેવો ગોળ-લાંબો દાબડો લઇ સાફ કરી, તેના તળીયામાં બરફ ઉપર મુકેલી મેળવણી બ્લાંમાંશ જેવી ઘટ થાય ને ૪-૫ ચમચા જેટલી નાખવી.

રોલ કરેલું સ્પંજ કેક છે, તેને રોલ કીધેલું કાઢી, પહોળું કરી તે પર ફરતી જામ છરીએ પાથરવી, ને પાછું રોલ કરી દાબડાની વચમાં ઉભું મુકવું, ને તેની આસપાસ ને ઉપર ફરતું બાકીનું બ્લાંમાંશ નાખવું, જેથી કેક ઢંકાઇ જશે, પછી બરફપર મુકવું. બ્લાંમાંશ વધારે કઠણ બંધાય કે દાબડાને ફુકાં પાણીમાં સહેજ બોળી એક ડીશમાં આખું કાઢવું. (બહાર બંધાયલું બ્લાંમાંશ, ને અંદરથી કેક નીકળશે.)

Christmas Cake.

૬ ઔંસ મેંડો	૦। રતલ કરંટ દરાખ	૧ ચમચી જાયફળ, તજ, લવંગ, એલચી છુંદેલું
૨ ઔંસ રવો	૦। રતલ અંગુરી યા સુલતાના દરાખ	૪ ચમચા બાળેલી ખાંડ
૦॥ રતલ માખણ	૦। રતલ ઓરેંજ પીલ	૧ મોટો ચમચો વેનીલા
૦॥ રતલ ખાંડ	૦। રતલ બદામ	૧ મોટો ચમચો બ્રાંડી
૬ ઇંડાં	૧ ચમચી કેરવેસીડ	...
૦। રતલ કીસમીસ દરાખ		

બદામ બાફી તેના ઘણા ઝીણા કટકા કરવા, કેરવેસીડ ચોખ્ખી કરવી. ઓરેંજ પીલમાંથી પાતળી સ્લાઇસો કરી તેમાંથી નાના ટુકડા કરવા. દરાખને ચુંટી, ધોઇ કોરડી કરવી. સુલતાના દરાખને આખી નહિ રાખવી, પણ કાપવી. જાયફળ, તજ, લવંગ, એલચી થોડું લઇ તેને બારીક છુંદવું. બાળેલી ખાંડને માટે બીજી ત્રણ ચમચા ખાંડ લઇ, એક કાંસ્યામાં નાખી, પાણી નાખ્યા વગર ચુલે મુકવી. તદન ઘેરી લાલ થવા આવે ને તેમાં ૩-૪ ચમચા પાણી નાખી, ફેરવ્યા કરી કકડા પડે ને ઉતારવું. રવો તથા મેંડો ચાળીને ભેળવો.

એક મોટા બોલમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી મીકસ કરવું. પછી તેમાં છ ઈંડાંની દાળ નાખી ઘણીવાર વેર ઘુંટઘુંટ કરી તદન પીળા રંગની ઘટ મેળવણી કરવી. છ ઈંડાંની સફેદી ઘણી કડણ ચઢાવવી. મેળવણી બરાબર ઘુંટાઇ રહે ને તેમાં બધી દરાખ, ઓરેન્જ પીલ, બદામ, કેરવેસીડ ને છુંદેલો મસાલો ભેળવો. પછી ત્રણેક ચમચા ભરી બાળેલી ખાંડ, વેનીલા ને બ્રાંડી નાખવો. (કેક ખુલ્લા બ્રાઉન રંગનું થાય એટલી બાળેલી ખાંડ નાખવી, પછી ભુંજાવાથી વધારે ઘેરા બ્રાઉન રંગનું થશે). પછી રવા મેંડામાંથી અર્ધો ભાગ મેળવણીમાં નાખવો. પછી ઈંડાંની સફેદીમાંથી અર્ધો ભાગ નાખી અળગે હાથે મેળવવો. પાછો બાકી રહેલો રવો મેંડો નાખી, બાકી રહેલી સફેદી નાખવી, ને અળગેજ હાથે બધું મીકસ કરવું. કેકના મોટા મોલ્ડના તળ્યાંપર સફેદ કાગળ ગોળ કાપીને મુકવું, તેમજ આસપાસ ફરતું ગોળ કાગળ મુકવું, એ કાગળને પહોળાઇએ જરા વધારે રાખી નીચેની એક બાજુએ જરાજરા ચપકા મુકવા, જેથી બરાબર બેસશે, તેમાં મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. કેક ભઠ્ઠીમાં મુકવા અગાઉ ભઠ્ઠીને ૦ા કલાક તપાવવી. ઘેરા બ્રાઉન રંગનું થાય ને અંદરવેરથી ભુંજાય ને કાઢવું. કાઢ્યા પછી છરીથી ઉપરનું પાતળું પડ કાઢી નાખી સપાટી સરખી કરવી, ને તેનીપર નીચે મુજબ ફૉન્ડન્ટ આઇસીંગ પાથરવી.

Fondant Icing—એક પૌંડ મોટા દાણાની ખાંડમાં એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું, ખાંડ પીગળે ને ઉતારી એક કપડાંના કટકામાંથી ગાળી કાઢવી. પછી પાછી ચુલે મુકી તાર નીકળે તેમ ટાઇટ થાય ત્યાંસુધી રાખવી, પછી ઉતારી તેને ટેબલપર નાખી તવાથા ને ચમચા વડે, તે તદન સફેદ ને માવા કરતાંબી વધારે ઘટ થાય ત્યાં સુધી જોરમાં ફેરવ ફેરવ કરવું. એમ ઘણો વખત સુધી ફેરવ ફેરવ કરતાં મેળવણી તદન સફેદ થશે, જોઇએ તો ટેબલને બદલે એ મેળવણી

એક બોલમાં નાખી એગબીટરે ખુબ જોરમાં ફીણવવી, તેથીબી તદન સફેદ ને ઘટ થશે. આ પ્રમાણે કરતાં મેળવણી કેકપર રેડવા માટે ઘણી કઠણ થાય છે, તેથી મેળવણીવાળાં બોલને એક પાણીની ખુમચીમાં મુકી તે ચુલાપર મુકવી, જેથી મેળવણી પાછી જરા પાતળી લાહી જેવી થશે. તેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ કેકને મથાળે તેમજ આસપાસ નીચે ગોળ ફરતી એક ચમચાથી રેડવી. પછી તેને સરખી પાથરવા માટે એક છરીને ગરમ પાણીમાં બોળી તે ફેરવી આઇસીંગને કેકપર બધે સરખું પાથરવું. નકશી પાડવા માટે Royal Icing (રોયલ આઇસીંગ) એક ઈંડાંની સફેદીમાં ૦। રતલ આઇસીંગ શુગરને વાટી પછી ચાળી કાઢીને મીકસ કરી, તેમાં ૧ લીંબુની ચીર નીચવી ખુબ મીકસ કરવું. જ્યારે મેળવણી બરાબર તૈયાર થાય, ત્યારે તેને એક કાગળના પડામાં ભરી, પડાની અણી આગળથી જરા કાપ મુકી તે વડે ગમે તેવી નકશી પાડવી. કેકપર આઇસીંગ બીજે દહાડે કરવામાં આવે તો વધારે સારૂં.

Ginger Cake.

૩ ઇંડાં	૦। રતલ ખાંડ	૮–૧૦ સુંઠના ગાંઠ્યા
૦। રતલ માખણ	૦। રતલ મેંડા	૧ ચમચી વેનીલા

તજ, લવંગ, એલચી, જાયફળ સામટું ૦। ચમચી છુંદેલું.

આ કેકમાં ૪ ઔંસ ખાંડ લેવી, નહિ તો તેને બદલે બે ઔંસ ખાંડ ને ૩ ઔંસ ગોળ લઇએ તો પણ ચાલે.

સુંઠને છુંદી, ભુકો કરી ચાળી તે ભુકો આશરે એક ઈંડાંના વજન જેટલો અથવા લગભગ સવા ઔંસ લેવો. ૨ એલચી, ૩ લવંગ, ૧ નાનો તજનો કટકો, ૦। જાયફળ એ બધું સાથે છુંદી ભુકો કરી ચાળવું. બીજી બે ચમચા ખાંડને ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી કાળી જેવી થાય ત્યવેર બાળવી. પછી તેમાં ૩–૪ ચમચા પાણી રેડી, ફેરવી તેમાં કકડા પડે ને ચુલાપરથી ઉતારી ઠંડી કરવી.

કેકમાં જો બધી ખાંડ લેવાની હોય, તો એક બોલમાં માખણ નાખી, તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી મીકસ કરવું. ખાંડ ગોળ બેઉ લેવાનો હોય તો ખાંડ સાથે ગોળબી લેવો. પછી તેમાં ૩ ઈંડાંની દાળ નાખીને મીકસ કરી ફેરવ્યા કરવું. પછી મેળવણી બ્રાઉન કલરની થાય તેટલી તેમાં બાળેલી ખાંડ નાખવી, પછી વેનીલા નાખવો, ને સફેદીને કઠણ ચઢાવી તે નાખવી.

છેલ્લાં મેડામાં સુંઠનો ભુકો ભેળી, તે નાખી અળગે હાથે તળે ઉપર કરવું. મોલ્ડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. ક્રીસ્ટમસ કેકના જેવા કલરનું થાય ને કાઢવું. એ કેક ગમે તો એક મોટા મોલ્ડમાં એક આખું બનાવવું, અથવા નાના નાના મોલ્ડોમાં ઘણાં બનાવવાં.

Genoise Pastry.

કેકને માટે :--

૩ ઔંસ મેડો	૪ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઔંસ માખણ	૫ ઈંડાં	જામ

ફ્રોન્ડન્ટ આઇસીંગને માટે :--

૧ રતલ મોટા દાણાની ખાંડ.

રોયલ આઇસીંગને માટે :—

૬ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૦॥ લીંબુનો રસ	૨ ઈંડાં
થોડાં ક્રીસ્ટલાઇઝડ ચેરીઝ	...	...

ચાર ઔંસ ખાંડમાં પાંચ ઈંડાંની દાળ ઘણીવાર સુધી ખુબ મીકસ કરવી. પછી ઈંડાંની સફેદીને કઠણ ચઢાવી તે ખાંડની મેળવણીમાં નાખી મીકસ કરવી. તેમાં માખણને જરા તાવીને નાખવું, ને પછી મેડો અગાઉથી ભઠ્ઠીમાં જરાક સુકવીને તૈયાર રાખવો, ને તે થોડો થોડો કરીને અળગે હાથે બધો મેળવવો. તેમાં વેનીલા નાખવો. ખુમચીને જરા માખણ લગાડી તે પર જરા મેડો ભભરાવી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. (ભઠ્ઠી અગાઉથી તપાવવી.) બ્રાઉન રંગનું થાય ને કાઢવું. પછી તેને વચમાંથી ચીરી એક પડ પર બધે ફરતી જામ પાથરી તેની પર બીજું પડ ઢાંકી દેવું. પછી તેમાંથી લાંબી સ્લાઇસો કરી તેમાંથી ચોરસ, દાયમંડ વગેરે શેપના કટકા કરવા.

ફ્રોન્ડન્ટ આઇસીંગને માટે એક પૌંડ A નંબરની મોટા દાણાની ખાંડમાં ૦॥ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી ટાઇટ શીરો કરવો. આંગળાં પરથી મોટા તાર નીકળે તેટલો કરવો. આંગળાં નજદીક રાખતાં તાર નીકળીને તુટી જાય તેવો નહિ કરવો. પછી તે શીરાને ગમે તો એક બોલમાં નાખીને એગબીટરે, નહિ તો ટેબલપર નાખીને તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને તદન સફેદ થઇને ઘટ્ટ કઠણ થાય ત્યાં વેર ફેરવવું. ગમે તો એમાં લીંબુના થોડાં ટીપાં લેવાં. પછી

એક ખુમચામાં પાણી રેડી ચુલે મુકી તેમાં એ ઘટ કહણુ શીરાવાળો બોલ મુકી, ફેરવ ફેરવ કરીને કેકપર રેડાય તેટલી ઢીલી કરવી. પછી એમજ ચુલે રાખીને ઉપલાં કેકના ઉપરના ભાગપર ચમચો ભરીને લઇ ફરતી નાખવી. એમ બધાં કેકપર પાંથરે ત્યાં વેર વાસણ તો ચુલેજ રાખવું, રેડતી વખતે ચમચા પરથી કેકપર પડે એટલી ઘટ હોવી જોઇએ. એ આઇસીંગ બધે પાંથરી રહ્યા પછી તેનીપર કંઇ ડેકોરેશન કરવા માટે રોયલ આઇસીંગ બનાવવી. તેને માટે ૬ ઔંસ આઇસીંગ શુગરને બોલમાં નાખી, તેમાં આશરે ૧ા ઇંડાંની ચઢાવ્યા વગરની સફેદી ને ૦ા લીંબુનો રસ નીચવવો, ને તેને ચમચાએ ફેરવી ફેરવીને ખુબ ચઢાવવી. તદન સફેદ રંગની થાય, ને મેળવણી ઉપરથી રેડતાં તદન સીધી પડે ને ઘટ જેવી લાગે કે થયલી જાણવી. પછી તેને કાગળના પડમાં ભરી કેકપર આઇસીંગ પાથરેલી છે, તેની પર કોઇબી આકારે નરાંહ પાડવી. ઉપર એક બે ક્રીસ્ટલાઇઝડ ચેરીઝ છુટાં મુકવાં.

French Pancake.

૩ ઇંડાં	૨ ઔંસ માખણ	૫ ચમચા ઓરેંજ મામંલેડ
૨ ઔંસ મેડો	૨ ઔંસ ખાંડ	...
૧ા કપ દૂધ	૦ા ચમચો લીંબુનો રસ	...

૧ ઔંસ ખાંડમાં ૧ ઔંસ માખણ, ૨ ઔંસ મેડો ને ૩ ઇંડાં નાખી મીક્ષ કરી ખપતું ખપતું દૂધ નાખી મીક્ષ કરતાં જવું. મેળવણી ચાપટ જેટલી પાતળી થશે. પછી ફ્રાઇંગ પેનમાં ૦ા ચમચી માખણ નાખી તે તવાય ને કડછી ભરી મેળવણી નાખી, નીચેથી જરા લાલ થાય ને ઉપાડી તવાથાએ પડ ફેરવી દેવું, ને તરતજ નીચેનું પડ સહેજ બદામી થાય કે ઉતારી પડ ફેરવી, તે પર એક ચમચો ઓરેંજ મામંલેડ લગાડી ગોળ ગોળ વાળી દેવું. અથવા દબલ વાળી, પછી એક છેડો અર્ધે ભાગે વાળી, બીજો છેડો તેની ઉપર વાળી ત્રીકોણ આકાર કરવો. બાકીની ખાંડને બારીક વાટી તે પાનકેક ઉપર થોડી ભભરાવવી, ને જરા લીંબુનો રસ છાંટવો, એવી રીતે સઘળાં તૈયાર કરવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૭–૮ પાનકેક બનશે.

Butter Cake.

ાા રતલ મેંડો	ાા રતલ ખાંડ	૩ ઔંસ ઓરેન્જ પીલ
ાા રતલ માખણ	૩ ઈંડાં	૧ ચમચી વેનીલા

એક બેાલમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં ૩ ઈંડાંની દાળ નાખવી, ને લાકડાંના ચમચાથી જ્યાંસુધી ખાંડ પીગળીને એકરસ થઇ, પીળા રંગની ઘટ મેળવણી થાય ત્યાંસુધી હલાવવું. તેમાં વેનીલા નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં ઓરેન્જ પીલની પાતળી ચીપ કરી તે નાખી હાથે મેળવવું. જોઇએ તેા ચમટી કેરવેસીડ નાખવી. સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તે નાખવી. પછી તેમાં થેાડેા થેાડેા કરીને બધેા મેંડેા નાખી અળગે હાથે તળે ઉપર કરીને મેળવવેા, પછી કેકના મેાલ્ડમાં માખણ લગાડવું, તેનીપર ચમટી ખાંડ ભભરાવવી, ને તે પર જરા મેંડેા ભભરાવવેા. પછી કેકની મેળવણીને એ મેાલ્ડમાં ભરીને ભુંજવા મુકવું. એને ઘણું લાલ કરવું નહિ, પણ જરા ઘેરા રંગનું થાય ને કાઢવું.

એક મેાટું કેક કરવાને બદલે નાનાં નાનાં મેાલ્ડમાં ભરી, તેવાં પાંચ છ મેાલ્ડ સામટાં એક ખુમચામાં મુકી, ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં, એટલે મઝાના નાનાં કેક થશે. મેાલ્ડ લગભગ પેાણા ભરવાં, કે ખીલીને ઉપરવેર આવે.

Sponge Cake.

૩ ઈંડાં, ૩ ઈંડાં તાેલીને તેના અર્ધાં વજન જેટલી ખાંડ, ને અર્ધાં વજન જેટલેા મેંડેા લેવેા. એટલે ૨ ઔંસ ખાંડ ને ૨ ઔંસ મેંડેા લેવેા.

ાા ચમચી વેનીલા ાાા ચમચી માખણ

એક કેાડીના બેાલમાં ઈંડાં ભાંગી દાળ તથા સફેદી સાથે મીક્ષ કરવી, ને તેમાં ૨ ઔંસ ખાંડ નાખી એગબીટરે ખુબ એકસરખા હાથે ઘુંટયા કરવું. લગભગ વીસ પચીસ મિનિટ સુધી, તદ્દન પીળા રંગની મેળવણી થાય, ને એગબીટર પરથી ઘટ જેવી પડે તેવી થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવું, જેમ જોરને હાથે એકસરખું ઘણેાવાર ઘુંટાશે તેમ કેક હલકું ને ઘણું નરમ થશે, પછી તેમાં વેનીલા નાખવેા, ને એક હાથમાં મેંડેા લઇ થેાડેા થેાડેા નાખતાં જઇ અળગે હાથે મેળવવેા. બધેા મેંડેા નાખી રહ્યા પછી જરાબી જોરથી ઘુંટવું નહિ. એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેની પર જરા મેંડેા છાંટવેા. એ મેળવણી જે

લચકા જેવી ને પીળા રંગની થયલી હોય તેને ખુમચામાં નાખી ખુમચાને ધરીને જરા હીલવવો. પછી ભટ્ટીમાં મુકવું. બ્રાઉન રંગનું થાય ને કાઢવું.

ઘરમાં તોલ જોખ નહિ હોય, ને આટલું કેક કરવું હોય તો તે માટે ૩ ઈંડાં, ૩ વચલા ચમચા ખાંડ ને ૫ વચલા ચમચા મેંડો લઇને કરવાથી નદન બરાબર થઇ રહેશે.

ઘરમાં ભટ્ટી નહિ હોય, ને ઘરના સાધારણ ચુલાપર કરવું હોય તો ખુમચીમાં નહિ કરવું, પણ એલ્યુમીન્યમની સાધારણ નાની તપેલીમાં અથવા એવી તપેલી જેવાં મોલ્ડ આવે છે તેમાં નાખી કરવું. પહેલાં ક્રીટેયૅન ચુલા ઉપર મુકી નીચેથી સહેજ સળગાવી, પછી ઉપર પતરાં પર છુટા છુટા ઈંગાર મુકી ભુંજવું, તો જરાવારમાં મઝાનું ભુંજાશે.

સ્પંજ કેકની બીજી રીત.

ઉપલી રીત પ્રમાણેનોજ સામાન લેવો. પણ ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો, પછી તેમાં ખાંડ નાખી પાછી થોડોવાર સફેદીને કાંટાએ ચઢાવવી. પછી તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્ષ કરવું. છેલ્લાં અળગે હાથે મેંડો નાખી હાથેજ ફેરવી મીક્ષ કરવું. એક મોટું તાંબાનું ઢાંકણ લઇ તેનાપર જરા માખણ લગાડવું. પછી કેકની મેળવણીને તેપર નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. બ્રાઉન રંગનું થાય ને કાઢવું.

બીસ્કીટ.

Almond Biscuits.

૪ ઔંસ માખણ	૨ ઔંસ બદામ	૩ ઔંસ ખાંડ
૪ ઔંસ મેંડો	૨ ઈંડાંની દાળ	०‌‌‌૧ ચમચી ઍસન્સ ઓફ આમંડ

બદામને બાફી છોલીને ઝીણી પીસવી, એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઈંડાંની દાળ નાખી ચમચાએ મીક્ષ કરવું. ખાંડ પીગળે ને પીસેલી બદામ નાખવી, ને થોડો થોડો કરી બધો મેંડો નાખી મીકસ કરવું, પછી એસન્સ નાખી કાગળના પડમાં મેળવણી ભરવી, ને પડાને નીચે અણી આગળથી

નાકું પાડવું, એક ખુમચાને માખણ લગાડી પડામાંથી તે મેળવણી છુટી છુટી પુરી ભુંજવા મુકવી. બદામી રંગની થાય ને કાઢવી,

---

Salt Biscuits.

ાા રતલ માખણ
ાા રતલ મેંડો
૧ ચમચી મીઠું
ચોખાનો આટો ખપ મુજબ
૨ રતલ આઇસ
...

મેંડામાં ૧ ચમચી નીમક ભેળવું. પછી ાા રતલ માખણના પાંચ સરખા ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ મેંડામાં ભેળવો. પછી આઇસમાં થોડું પાણી નામી તે પાણીવડે મેંડો બાંધવો. ઘણો નરમ નહિ પણ ચીવટ રાખવો. પછી તેની જાડી રોટલી વણી, તેની ઉપર માખણનો બીજો ભાગ ચોપડવો, તે પર ચોખાનો આટો ભભરાવવો, ને તે રોટલીને બંને બાજુથી અર્ધી વાળી, બેઉ ભાગ વચમાં લાવવા. પછી તેને એક ડીશમાં મુકી તે ડીશ આઇસના ખુમચા પર મુકવું, ને તે ડીશપર બીજું ડીશ કે ઉંડું ઢાંકણ લઇ તેપરબી આઇસ મુકવું. આ પ્રમાણે રોટલીને ઉપર નીચે આઇસમાં મુકવી, પછી તેને પાંચ મિનિટમાં કાઢવી. પાછી તેની જાડી રોટલી વણી, તે પર માખણનો ત્રીજો ભાગ લગાડી તે પર ચોખાનો આટો ભભરાવવો, તેને બંને બાજુથી અર્ધી વાળી પાછી ઉપર મુજબ આઇસમાં મુકવી. એમ માખણના પાંચ ભાગ પુરા થાય ત્યાં સુધી કરવું. એટલે ચાર વખત આ પ્રમાણે રોટલી કરી તેને આઇસમાં મુકવી. પછી છેલ્લાં આઇસમાંથી કાઢી જાડી રોટલી વણી તેમાંથી ભાખરાની માફક જાડી બીસ્કીટ કાપવી, ને તેને ખુમચામાં એક કાગળપર મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવી. ઉપરથી ભુંજાય પછી ધીમી ભઠ્ઠીએ રાખવી, કે જેથી અંદરવેરથી મઝાની ભુંજાય.

Salt Biscuits. (બીજી રીત.)

૧ રતલ મેંડો
૧ રતલ માખણ
૨ ચમચી મીઠું
૪ મોટા ચમચા ચોખાનો આટો
૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર

મેંડો ચાળવો. મીઠું વાટવું. પછી બંનેને ભેળી દઇ પાણીથી રોટલી જેવો નરમ બાંધવો. ઘણો વાર સુધી ગુંદવો. પછી તેમાં બેકીંગ પાઉડર

ભેળવેા. પછી આટેા ગુંદવેા નહિ. એ આટાના સરખા બે ભાગ કરવા. ટેબલ પર થેાડેા ચેાખાનેા આટેા ભભરાવવેા, ને તેની પર આટાનેા અર્ધો ભાગ મુકવેા, અને વેલણે ઘણીજ મેાટી ને કાગળ જેટલી પાતળી રેાટલી વણવી. પછી તેની પર મેાટી છરી વડે ૦॥ રતલ માખણ સફાઇથી લગાડી દેવું. બધું માખણ એકસરખું ફરતી રેાટલી પર આવવું જોઇએ, પછી તેની ઉપર બધે ફરતેા ચેાખાનેા આટેા ભભરાવવેા. અને એ રેાટલીના મેાટી છરી વડે ૬ સરખા ભાગ કરવા, અને દરેક ભાગમાંથી પાછા ત્રણ ત્રણ ભાગ કરવા, એટલે ૧૮ ચેારસ કટકા થશે. પછી તે કટકા એકેકની ઉપર, માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ મુકવા, ને છેવટે ૧૮ મેા કટકેા, માખણનું પડ અંદર જાય એમ ઉલટેા મુકવેા. પછી તે પર ચેાખાનેા આટેા ભભરાવી લાંબેા ને લાંબેા વણવેા, ને પછી ત્રણ ભાગે ઘડી વાળી દેવી, એટલે આશરે ૧ ઇંચ જેટલી જાડી ઘડી થશે. પછી તે ઘડીમાંથી બે ઇંચ લાંબી પટી કાપી કાઢવી, અને તે પટીઓને ખુમચામાં છુટી છુટી મુકવી. ભઠ્ઠીને ગરમ કરી તેમાં એ ખુમચેા મુકવેા. પહેલાં ૧૫ મિનિટ મેાટી ભઠ્ઠી રાખવી, ને પછી ઘણી ધીમી ભઠ્ઠીએ આશરે ૨૫ થી ૩૦ મિનિટ રાખવી બધાં પડ છુટાં દેખાય ને બ્રાઉન કલરની થાય કે કાઢી લેવી. એ પ્રમાણે બાકી રાખેલા અડધા આટાના ભાગની પણ બનાવવી. ઉપલા સામાનમાંથી આશરે બે રતલ બીસ્કીટ થશે.

Cheese Biscuits.

૬ ઔંસ ચીઝ ખમણેલું	૨ ઇંડાંની દાળ	૦॥ ચમચી દળેલાં મરી
૪ ઔંસ માખણ	૨ ચમચા દૂધ	...
૬ ઔંસ મેંડા	૧ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ	...

ચીઝને જાયફળની ખમણીથી ખમણવું, ને ખમણ્યા પછી ૬ ઔંસ તેાલીને લેવું. ટેબલ સૉલ્ટને બારીક વાટી ૧ ભરેલી ચમચી લેવી, ને એક પત્થરની ટેબલ પર બે ઇંડાંની દાળ, ખમણેલું ચીઝ, મરી ને ટેબલ સૉલ્ટ સાથે મીક્ષ કરવું. મેંડામાં ચીઝનેા ભુકેા ભેળવેા, ને તે થેાડેા થેાડેા કરી બધેા નાખતાં જઇ મીક્ષ કરવું, પછી બે ચમચા દૂધ રેડવું કે જેથી છેવટે ભાખરાના આટા જેવેા આટેા થશે, પછી તેને ભાખરાના આટા જેટલું જાડું વણી ફુલ્યાંએ ગેાળ કાપી કાઢવી. પછી ખુમચાને જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર બીસ્કીટ મુકી ભુંજવા મુકવી.

Plain Biscuits.

૩ ઔંસ માખણ	૨ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૬ ઔંસ મેડો	૧ ચમચો દૂધ	...
૨ ઔંસ ખાંડ	૧॥ ઔંસ બદામ	...

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી મીક્ષ કરવું, પછી તેમાં બે ઈંડાંની દાળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાંવેર મીક્ષ કર્યા કરવું. પછી તેમાં એક ચમચો દૂધ નાખી પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું. મેડામાં એક ચમચી બેકીંગ પાઉડર ભેળવો, ને તે ભેળેલો મેડો નાખી મીક્ષ કરીને તેને ટેબલ પર કાઢીને મસળવું, ને મસળીને ગોળો કરી વેલણે જાડી રોટલી વણવી. તેની પર બદામને બાફી છેક બારીક કાપી ને તે ભભરાવવી, ને તેને વેલણે જરા દાબવી. તેમાંથી ફુલ્યાંએ ગોળ કાપી, ખુમચામાં જરા આટો ભભરાવી, તે પર છુટી છુટી મુકી ભુંજવી. ઘણી લાલ કરવી નહિ.

બ્લાંમાંશ, જૅલી, ક્રીમ, આઇસક્રીમ, વીગેરે.

Icecream.

૧॥ શેર દૂધ	૦। રતલ ડેરીમાંની ક્રીમ	૯ રતલ બરફ
૪ ઈંડાં	૨ ઔંસ ક્રીસ્ટલાઇઝડ ફ્રુટ	૨ શેર કાળું મીઠું
૭ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા	...

બદામને બાફી, છોલીને પીસવી ને ક્રીસ્ટલાઇઝડ ફ્રુટને ઝીણી ઝીણી કાપવી.

ચાર ઈંડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં વેર મીક્ષ કરવી. દૂધને સાત–આઠ કકડા પાડી, તે ગરમ દૂધ ચુલા પરથી ઉતારી ઈંડાં ખાંડમાં નાખી દેવું, પાછું ચુલે મુકી બે ત્રણ મિનિટ ફેરવ્યા કરી ઉતારી પાડવું, તેને કકડો પડવા દેવો નહિ. તે તપેલીને ઠંડા પાણીમાં મુકીને ઠંડી કરવી. ક્રીમમાં એક ચમચી ખાંડ નાખી આઇસ પર મુકી બહારથી જરાક ઠંડી કરવી. પણ ઘણોવાર આઇસ પર રાખી બંધાવા દેવી નહિ. મેળવણીને આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં ભરી આસપાસ બરફના ટુકડા ને મીઠું નાખી ફેરવ્યા કરવું. જરા વારમાં વેનીલા નાખવો, ને પાછું

ફેરવ્યા કરવું, ઘટ થવા આવે ને તેમાં ઠંડી કાપેલી ક્રીમ ને ક્રીસ્ટલાઇઝડ ફ્રુટના કટકા નાખવા. પહેલેથી મેળવણી પાતળી હોય ત્યારે જો ફ્રુટ નાખીએ તો તે બધી નીચેજ ઠરી રહેશે, માટે જરા ઘટ કરીને નાખવાથી બધે ફેલાશે. થોડું આઇસક્રીમ બંધાય ને ઢાંકણું ઉઘાડી, ઉપર તથા આસપાસ જે વધારે બંધાયું હોય તેમાં ચમચો ફેરવી મીક્ષ કરવું. મોલ્ડમાં બધું આઇસક્રીમ ઘટ થાય ત્યાંવેર ફેરવવું.

અસલના આઇસક્રીમના મોલ્ડને બદલે હાલ નવી જાતના ઓટોમેટીક મોલ્ડ આવે છે, તેમાં ફેરવવાની જરૂર પડતી નથી. પણ તેમાં આઇસ તથા મીઠું ઉપલાં પ્રમાણ કરતાં વધારે લેવું, ને આઇસના નાના નાના ટુકડા કરી મીઠાં સાથે ભેળવાથી તે બંધાશે.

Sheeptrotter Jelly.

૧ ડજન સમારેલા ખડીઆ	૧ ચમચી સુકી ચાહ	૧ મોટો ચમચો બ્રેન્ડી
૦।।। રતલ ખાંડ	૫–૬ એલચી	૪ રતલ બરફ
૩ ઇંડાંની સફેદી	૭–૮ લવંગ	...
૩–૪ તજના ટુકડા	૩ લીંબુનો રસ	...

ખડીઆની પગ આગળની કોઠળી કાઢી, તેને ધોઇ તેનાં બબ્બે ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં ખડીઆને નાખી તે ડુબે એટલું પાણી નાખી ૫–૬ કલાક સુધી ચુલે રહેવા દેવું. જો તેટલાં પાણી બળી જાય ને ખડીઆ ચડેલા નહિ માલમ પડે, તો બીજું ગરમ પાણી રેડવું, ખડીઆ ચડે ને ૪ મોટાં ગ્લાસ જેટલો રસ રહે કે ઉતારી ચાળણીથી ગાળી કાઢવું. પછી ઠંડું પડે ને ઉપરથી બધો ચીકાશ મરઘીનાં પીછાંથી કાઢી લેવો, નહિ તો ચમચાએ કાઢવો. જો ચીકાશ રહી જશે તો જેલી ફાટશે નહિ, પછી તેમાં ખાંડ, ઇંડાંની ચઢાવેલી સફેદી, ઇંડાંનાં કોટલાં, તજ, લવંગ, એલચી નાખી ચુલે મુકી એગબીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવી. પછી ખુબ જોશ આવે કે લીંબુનો રસ ને સુકી ચાહ નાખવી. થોડે વારે જેલી ફાટીને તદન નીતરી થઇ જાય કે ફ્લેનલના કટકાથી ગાળવી. પછી તેમાં બ્રેન્ડી ભેળવો, ને બરફ ઉપર તે મોલ્ડને મુકવું. ઘટ બંધાય કે મોલ્ડને હંમેશ મુજબ બાહર કાઢવું.

Gariboldi Cream.

૧ ઔંસ જીલેટીન (૧ પેકેટ)	૩–૪ તજના ટુકડા	૧॥ ઔંસ પસ્તાં
	૫ ૬ લવંગ	૫–૬ ટીપાં કોચીનલ
૧ ઔંસ આઇસીંગ્લાસ (૧ પેકેટ)	૩–૪ એલચી	૦॥ ચમચી વેનીલા
	૦॥ ચમચી લીંબુનો રસ	૦। ચમચી આમંડ એસન્સ
૦॥ શેર દૂધ	૨ ઈંડાં	૦। ચમચી લેમન એસન્સ
૬ ઔંસ ખાંડ	૨ ચમચી કોકો	૬ રતલ બરફ
૦। રતલ ક્રીમ	૧॥ ઔંસ બદામ	...

એક ઔંસ જીલેટીનને ૪ પ્યાલાં પાણીમાં ૦॥ કલાક ભીંજવવું, ને દૂધમાં આઇસીંગ્લાસને ૦॥ કલાક ભીંજવવું. તેટલાં બદામ, પસ્તાંને બાફી, એઉને છુટી છુટી પીસવી. ઈંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવવો.

ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં ૪ ઔંસ ખાંડ, એલચી, તજ, લવંગ, એ ઈંડાંની ચઢાવેલી સફેદી નાખી ચુલે મુકી એગબીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. ખુબ કકડા પડે ને સફેદી છુછા જેવી થવા માંડે કે લીંબુનો રસ નાખવો, પછી હલાવવું નહિ. જેલી ક્રાટીને કલીઅર થાય કે કપડાંથી યા જેલી બેગથી ગાળી કાઢી ઠંડી પડવા દેવી. એક કોઠીનાં બોલમાં બે ઈંડાંની દાળમાં બે ઔંસ ખાંડ નાખી મીક્ષ કરવું. દૂધમાં ભીંજવેલા આઇસીંગ્લાસને ચુલે મુકી, આઇસીંગ્લાસ પીગળે કે કકડો પડયા અગાઉ ઉતારી પાડવું, (નહિ તો ફાટી જશે) ને ઈંડાંની મેળવણીમાં તે દૂધને રેડી દેવું, ને ઠંડું પડવા મુકવું. ઠંડું પડે કે તેમાં ક્રીમ ભેળવી. પછી તેના ચાર ભાગ કરી જુદા જુદા નાના કાંસ્યામાં ભરવી. એક કાંસ્યામાં પીસેલી બદામ ને આમંડ એસન્સ, બીજામાં પીસેલાં પસ્તાં ને વેનીલા, ત્રીજામાં કોચીનલના ટીપાં ને લેમન એસન્સ, ચોથામાં કોકાને પાણીમાં ભીંજવી પછી તે મેળવણીમાં નાખવો, ને એ જુદા જુદા કાંસ્યાને બરફ ઉપર મુકવા, ને ઢીલું જેવું બંધાવા દેવું. પછી એક પ્લેન નાનું મોલ્ડ (યા મોટો કાંસ્યો) લઇ તેમાં પહેલા કાંસ્યાની મેળવણી નાખી, તે ઘટ બ્લાંમાંશ જેવું થવા આવે કે તેની પર બીજા કાંસ્યાંની મેળવણી સફાઇથી નાખવી. પછી ત્રીજા કાંસ્યાની, ને છેવટે ચોથા કાંસ્યાની મેળવણી નાખી એમ એકેકપર પડ કરી બરફ ઉપર વધારે ઘટ બાંધવી.

એક ફેન્સી બીલોરનું મોલ્ડ લઇ તેમાં જીલેટીનની જેલીનો ત્રીજો ભાગ નાખી બરફ ઉપર બાંધવી. જેલી બંધાય કે પેલું બ્લાંમાંશ એક પ્લેટમાં કાઢી તેના નાના ટુકડા કરવા. અને તે બંધાયેલી જેલીપર ફરતા ગોઠવવા. ને

બાકીની જેલી ઉપર ફરતી રેડી દેવી, ને મોલ્ડને બરફ ઉપર જેલી બંધાય ત્યાંસુધી રાખવું. પછી તે આખું મોલ્ડ ટેબલ ઉપર મોકલાવવું. જાણે નીચે ઉપર પારદર્શક જેલી, ને તે જેલીમાંથી રંગીન પેપરમીન્ટના ટુકડા મુકેલા હોય એવું દેખાશે. એ મોલ્ડ શોભીતું લાગે છે તેમ ટેસ્ટમાં પણ વધુ સરસ લાગે છે.

Jelly with Cream.

જૅલી માટે:—

૦ાા ઔંસ જીલેટીન	૨–૩ તજના ટુકડા	૦ાા ચમચી લીંબુનો રસ
૩ ઔંસ ખાંડ	૫–૬ લવંગ	૮ા ચમચી કોચીનલ
૨ ઈંડાંની સફેદી	૪–૫ એલચી	...

ક્રીમ માટે:—

૦ાા ઔંસ જીલેટીન	૧ ચમચી વેનીલા	૨ ઔંસ ખાંડ
૬ ઔંસ ક્રીમ	૧૦–૧૨ ક્રીસ્ટલાઇઝડ	૪ રતલ બરફ
૧ નાનું કપ દૂધ	ચૅરીસ	...

જૅલી માટે બે કપ પાણીમાં ૦ાા ઔંસ જીલેટીનને અરધો કલાક ભીજવવું. પછી તેમાં ખાંડ, ચઢાવેલી સફેદી, તજ, લવંગ, એલચી નાખી ચુલે મુકવી, ને એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવી. ખુબ જોશ આવે કે લીંબુનો રસ નાખવો. જરાવારમાં સફેદી ફુચ્છા જેવી થઇ જૅલી ફાટી જશે, કે ઉતારી કપડાંથી ગાળી તેમાં કોચીનલ નાખી, ઠંડી પડવા માટે પાણીનાં વાસણમાં મુકવી.

ક્રીમ માટે ૦ાા ઔંસ જીલેટીનને ૧ કપ દૂધમાં પોણો કલાક ભીજવવું. પછી ચુલે મુકી ફક્ત ગરમ થાય ને જીલેટીન પીગળે કે ઉતારવું. (કકડો પડશે તો ફાટી જશે.) ક્રીમમાં ખાંડ ભેળી બરફ ઉપર મુકી એગબીટરે ચઢાવી જીલેટીનમાં ભેળવી. પછી વેનીલા, ને ઝીણા કાપેલા ચૅરીસના ટુકડા નાખવા ને બરફ ઉપર કઠણ બંધાવા દેવું. એક મોલ્ડમાં જૅલીનો ત્રીજો ભાગ નાખી બરફ ઉપર કઠણ બાંધવો. પછી વચમાં એક નાનું ખાલી વાસણ મુકવું, ને તે વાસણની આસપાસ બાકીની જૅલી નાખવી. જૅલી નાખ્યા પછી તે બરાબર બંધાય કે વચમાં મુકેલું વાસણ ધીરેથી કાઢી લેવું. કદાચ નહિ નીકળે તો તે વાસણમાં કુકું ગરમ પાણી રેડવું, જેથી તરત નીકળી આવશે, જેવું વાસણ

નીકળશે કે વચમાં મોટો ખાંચો પડશે. પેલું ક્રીમનું બંધાએલું મોલ્ડ ફુકાં પાણીમાં મુકી, આખું કાઢીને જૅલીની વચમાં જે ખાંચો પડયો છે તેમાં મુકી દેવું, એટલે આસપાસ જૅલી ને વચમાં બ્લાંમાંશ જેવું લાગશે.

Blancmange Gelatine.

૦ાા ઔંસ જીલેટીન	૧ાા ઔંસ ખાંડ	૨ રતલ બરફ
૦ાા શેર દુધ	૨ ઈંડાં	...
૪ ઔંસ ક્રીમ	૦ાા ચમચી વેનીલા	...

જીલેટીનમાં નવટાંક જેટલું પાણી નાખી એક કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી બે ઈંડાંની દાળમાં બે ઔંસ ખાંડ નાખી થોડું મીકસ કરવું. ને તેમાં દુધ ગરમ કરીને તેને ઈંડાં ખાંડમાં નાખવું, ને ત્રણ વખત એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં જરા ઉંચેથી ઝડપથી રેડયા કરવું, જેથી ઈંડાંનો વીસરાટ જશે. પાછું તેને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને જરા વારમાં કકડો આવવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમનેજ ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું, જેથી જીલેટીન બધું પીગળી જશે. તેને પાણીના ખુમચામાં મુકી ઠંડુ કરવું. તેમાં વેનીલા નાખવો. ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી, બરફપર મુકી તેને ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ ઘટ થાય ને તે જીલેટીનમાં નાખવી, પછી તેને એક મોલ્ડમાં ભરી બરફપર બંધાવા મુકવું, બંધાયને આખું મોલ્ડ ઉંધું કાઢવું.

બ્લાંમાંશ જીલેટીનનું. (બીજી રીત)

૦ાાા ઔંસ જીલેટીન	૨ ઔંસ ખાંડ	૨ ઔંસ બદામ
૦ાાા શેર દુધ	૨ ઈંડાં	૨ રતલ બરફ

જીલેટીનને ૪-૫ ચમચા દુધમાં ભીંજવવું. બાકીનું દુધ ગરમ કરવું, બે ઈંડાંની દાળમાં ખાંડ મીકસ કરવી, ને તેમાં ગરમ કીધેલું દુધ જરા જરા કરી બધું નાખી દેવું, ને પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું ને કકડો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમ દુધમાંજ ભીંજવેલું જીલેટીન નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તેને ચુલા પર મુકવું નહિ, કેમકે ફાટી જશે. પછી તેને ઠંડા પાણીના ખુમચામાં મુકી ફેરવ્યા કરવું. બદામને બાફી, છોલીને પીસી નાખવી, ને તેમાં જરાક પાણી કે દુધ નાખી નરમ કરી ઉપલી મેળવણીમાં નાખવી. એક તપેલીપર ચાળણી મુકી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ચમચો

ફેરવ્યા કરવો, ને ઉપર જાડી બદામ રહે તે કાઢી નાખવી. પછી તે તપેલીને આઇસપર મુકવી, ને ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડું બંધાય ને બે ઇંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં નાખવી. પછી તેને મોલ્ડમાં ભરી પાછું આઇસપર મુકવું, ને બંધાયને કાઢવું. જોઇએ તો એમાં વેનીલા કે બીજું કંઇ એસન્સ નાખવું.

Pistachio Cream.

૦॥ ઔંસ જીલેટીન	૧ ઇંડાંની સફેદી	૪-૫ એલચી
૪ ઔંસ ક્રીમ	૬-૭ લવંગ	૩ રતલ બરફ
૫॥ ઔંસ પસ્તાં	૨-૩ તજના ટુકડા	...
૩ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	...

જીલેટીનને બે કપ પાણીમાં અરધો કલાક ભીંજવવું. પછી તેમાં એક ઇંડાંની સફેદી ચઢાવીને તે નાખવી, ને સાથે ઇંડાંનું કોટલું ભચડીને નાખવું, તેમજ ખાંડ, તજ, લવંગ ને એલચી નાખી ચુલે મુકવું, ને એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવું. ઉપર જોશ આવ્યા પછી હલાવવું નહિ. જોશ આવ્યા પછી ઉપર બધી સફેદી છુંછા જેવી બંધાઇ આવશે, ને જૅલી નીતરી કાચ જેવી થઇ જશે. કોઇ વખત જો એમ જૅલી નહિ ફાટે તો તેમાં થોડાં ટીપાં લીંબુનો રસ નાખવો, તો ફાટી જશે. પછી તેને ઉતારી કપડાંથી નીતરી જૅલી ગાળી નાખવી, ને તેને પાણીમાં ટંડી કરવા મુકવી. ટંડી પડે ને તે બોલને આઇસપર મુકી એગબીટરે ચઢાવ્યા કરવી, એમ ઘણોવાર ચઢાવ્યા કરવાથી જૅલી જે ક્રીમ રંગની નીતરી હતી, તે હવે ઘટ દૂધના પફ જેવી સફેદ થશે. ક્રીમને આઇસ પર મુકી ફેરવ્યા કરી, ટંડી કરીને તે ખાંડ નાખ્યા વગર નાખવી. એક મોલ્ડના તળ્યામાં થોડાં પસ્તાંને ઝીણાં કાપી તેને કંઇ તરાહ ગોઠવવી, તેનીપર ઉપલી મેળવણીમાંથી થોડી નાખવી, બાકીની મેળવણીમાં બાકીના પસ્તાં ઝીણાં કાપીને નાખી તે મેળવણી પાછી ઉપર નાખવી. મોલ્ડને આઇસપર બંધાવા દેવું.

Bird-nest Surprise (a savoury dish).

૨ ઔંસ ચીઝ	૩-૪ બોઇ યા ૧ છમણો	૦॥ ચમચી મરચાંની ભુકી
૦॥ ચમચો વેલાતી રાઇ	૦॥। ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ખાંડ
૧ ઇંડાંની દાળ	૦॥ ચમચી મરી	...
૩ ઔંસ મેંડો	૦॥ ચમચો Anchovy Sauce	...
૩ ઔંસ માખણ		...
દૂધ ખપ મુજબ	૦॥ ચમચો વુસ્તર સૉસ	...

એક મારબલની ટેબલ પર યા ખુમચામાં ઇંડાંની દાળ, માખણ, રાઇ, ૦। ચમચી મીઠું, ખમણેલું ચીઝ, મરી એ સઘળાંને હાથે મીકસ કરવું. પછી ૩ ઔંસ મેંડામાંથી સાટાને માટે બે ચમચા જેટલો મેંડો રાખી, બાકીનો ઇંડાં માખણની મેળવણીમાં નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું, ને ખપ મુજબ જરા જરા દૂધ નાખી સહેજ કઠણ બાંધવો. ટેબલ પર સાટો ભભરાવી તે પર લાંબો ને પાતળો રોટલો વણવો. પછી તેની પાતળી સળીઓ છરી વડે કાપવી. તે સળીનો થોડો ઢગલો ઉંચકી તેને વળ આપવો, એટલે એક ગુંથેલા માળા માફક તેનું ગુંચળું કરી, તેને પેટીસ બનાવવાના પેનમાં મુકી ભુંજવું. બદામી રંગના ભુંજાય કે કાઢવાં. એ જાણે પક્ષીનો માળો થયો.

માછલીને સમારી ધોઇ તેમાં બે કપ પાણી રેડી બાફવી. બફાયા પછી તેની ઉપરનું ચામડું, તથા કાંટા કાઢી તે માંસમાં ૦॥ ચમચી મીઠું, મરચાંની ભુકી ને બેઉ જાતના સૉસ નાખી મીકસ કરવું. માછલીની મેળવણીને હાથને વળગે નહિ, માટે જરાક માખણ તથા આટો હાથને લગાડી મેળવણીમાંથી ઝીણી લંબગોળ ગોળી પાડી, ચકલીનાં નાનાં નાનાં ઇંડાં માફક બનાવવી. ખાંડને બાળી લાલ કરી તેમાં મેચીસનો એક છેડો બોળી તે ઇંડાંની ઉપર છુટાં છુટાં ટીપકાં પાડવાં, એટલે ઇંડાંપર છાંટ પડી હશે એવું દેખાશે. એક પ્લેટમાં માળાને ગોઠવી તેમાં ૩-૩, ઇંડાં મુકવાં. એવાં આશરે ૬ થી ૭, માળા બનશે.

Blancmange.

૦॥ શેર દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ આઇસ
૦॥ ડબી આઇસીંગ્લાસ	૩ ટીપાં એસન્સ ઓફ આમંડ	...

આઇસીંગ્લાસ કે જીલેટીનની એક આખી ડબીમાંથી બરાબર એક ઔંસ વજનનું આઇસીંગ્લાસ કે જીલેટીન નીકળે છે, માટે જ્યાં જ્યાં ૧ ઔંસ લખ્યું હોય ત્યાં તે આખી ડબી લેવી ને ૦॥ કે ૦॥। ઔંસ લખ્યું હોય ત્યાં તે પ્રમાણમાં લેવું.

એક મોટા કાંસ્યામાં આઇસીંગ્લાસ નાખી તેમાં ૪-૫ ચમચા જેટલું પાણી નાખી તેને થોડો વખત ભીંજવવા દેવું. પછી દૂધ ચુલાપર મુકી તેમાં ખાંડ નાખી દૂધને એક કકડો આવે ને ઉતારવું. પછી આઇસીંગ્લાસને પાણી સાથે ચુલાપર મુકી તેને ફેરવ્યા કરવું. પહેલાં આઇસીંગ્લાસ પીગળીને તદ્દન પાણી જેવું થશે, પછી તેમાં ચમચો ફેરવ્યાજ કરી જરા ઘટ જેવું થાય ને ઉતારવું. દૂધને તથા આઇસીંગ્લાસને બેઉને ઠંડું કરવું, પછી દૂધમાં આઇસીંગ્લાસ ભેળી દેવું તેમાં આમંડ એસન્સનાં ટીપાં નાખવાં, પછી તેને મોલ્ડમાં ભરવું. એક ઠંડા પાણીના ખુમચામાં તે મોલ્ડ મુકી ચમચાએ અંદરની મેળવણી ફેરવ્યા કરવી. સહેજ ઘટ થાય ને ખુમચામાંથી પાણી કાઢી તેમાં આઇસના કટકા મુકી તેની વચમાં મોલ્ડ મુકવું. મોલ્ડની ઉપર એક રકાબી મુકી તેમાંબી આઇસનો એક મોટો કટકો મુકવો, જેથી ઉપરના ભાગનેબી ઠંડક લાગી બંધાઇ જાય, નહિ તો હેઠેનું બંધાઇ જશે ને ઉપરનું ઢીલુંજ રહેશે. આઇસમાં મુકયા પછી ફેરવ્યા કરવું નહિ. બંધાય ને મોલ્ડને ઉકાં પાણીમાં મુકી તરત ઉંચકી લઇ એક ડીશમાં તે મોલ્ડને આખું ઉંધું વાળવું, જેથી જેવા ઘાટનું મોલ્ડ હશે તેવું બ્લાંમાંશ એમનું એમ નીકળશે.

બીજી રીત.

૦॥ ઔંસ આઇસીંગ્લાસ	૩ ઈંડાં	૦॥ ચમચી વેનીલા
૧॥ પાશેર દૂધ	૩ ચમચા ખાંડ	૨ રતલ બરફ

આઇસીંગ્લાસમાં મોટું અર્ધું કપ પાણી નામી આશરે પોણો કલાક ભીંજવી રાખવું. પછી તેમાં ખાંડ ને ૩ ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું, દૂધને કકડો પાડી ને ગરમ દૂધ આઇસીંગ્લાસ ને ઈંડાંની મેળવણીમાં નાખી હીલાવવું, ને ઠંડા પાણીના ખુમચામાં તે તપેલી ઠંડી કરવા મુકવી, પછી તેમાં વેનીલા નાખવો, જરા ઘટ થવા આવે ને મોલ્ડમાં ભરી ઉપલી રીતે આઇસપર મુકી બંધાય ને કાઢવું.

જો આઇસીંગ્લાસ પાણીમાં ઓગળી ગયલું નહિ હોય, તો તેને ચુલા પર મુકવું, જરા વારમાં ઓગળી જશે, પછી પાંચ, દશ મિનિટ ચુલાપર

રાખી જરા ઘટ કરી ઉતારવું, ને તે ઠંડુ થાય ને પછી તેમાં ઈંડાંની દાળ ને ખાંડ નાખવી, પછી કકડા પાડેલું દૂધ નામવું.

બ્લાંમાંશમાં ક્રીમ નાખવાથી તે વધારે ટેસ્ટદાર થાય છે. જો ક્રીમ નાખવી હોય તો બે ઔંસ ક્રીમ મંગાવી, એક કાંસ્યામાં નાખી તેમાં એક ચમચો ખાંડ નાખવી. પછી તે કાંસ્યાને આઇસ પર મુકી થોડોવાર ચમચાએ ફેરવી જરા ઘટ કરવી. (એકદમ ઘણી ઘટ કરવી નહિ, નહિ તો માખણ જેવી થઇ જશે.) બ્લાંમાંશની મેળવણી ઠંડા પાણીના ખુમચામાં મુકી તેમાં વેનીલા નાખતી વખતે ક્રીમ સાથે નાખવી.

Marble Jelly.

કોર્નફ્લાવરના બ્લાંમાંશને માટે:—

૧॥ ચમચો કોર્નફ્લાવર	૨ ચમચા ખાંડ	૫–૬ ટીપાં આમંડ એસન્સ
૧॥ પાશેર દૂધ	૧ ઈંડાંની દાળ	...

જેલીને માટે:—

૧ ઔંસ જીલેટીન	૧ લીંબુ	૦॥ ચમચી વેનીલા
૪ ચમચા ખાંડ	૭ લવંગ	૫–૬ ટીપાં કોચીનલ
૨ ઈંડાંની સફેદી	૩ તજના ટુકડા	૩ રતલ બરફ

બ્લાંમાંશને માટે:—કોર્નફ્લાવરને બે ચમચા ઠંડા દૂધમાં મીક્સ કરવો. એક તપેલીમાં બે ચમચા ખાંડ ને એક ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્સ કરવું, ને તેમાં બાકીના દૂધમાંથી એક ચમચો રાખી તે બાકીનું દૂધ ભેળી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરવું. જોશ આવવા અગાઉ ચુલાપરથી ઉતારી, મીક્ષ કરેલો કોર્નફ્લાવર તેમાં નાખી, પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. જરાવારે ઘટ ખીર જેવું થાય ને ઉતારવું ને તેમાં આમંડ એસન્સ નાખવું. એક મોટા કાંસ્યામાં એક ચમચો દૂધ નાખી તેમાં ઉતારેલી મેળવણી નાખવી. (દૂધ નાખવાથી બ્લાંમાંશ જલદી ઉપડી આવશે) પછી તે કાંસ્યાને ઠંડા પાણીમાં મુકવો.

જેલીને માટે:—જીલેટીનને એક પાશેર જેટલાં પાણીમાં ૦॥ કલાક ભીંજવી રાખવું, પછી તેમાં બીજું ૦॥। શેર જેટલું પાણી રેડવું તેમાં બે ઈંડાંની સફેદી ચઢાવીને નાખવી, તથા તજ, લવંગ તથા ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું, ને એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવું. લીંબુની છાલને ઉપરથી ઘણીજ પાતળી કાપી

તે નાખવી. જોશ આવે ને ા લીંબુનો રસ નાખવો, પછી હલાવવી નહિ. જ્યારે ઉપર બધું ધાડું ફીણ જેવું થાય ને જૅલી ફાટીને નીતરી થાય, ને ઉતારી કપડાંથી ગાળી કાઢવી, ને ઠંડા પાણીમાં મુકવી. પછી વેનીલા ભેળવો.

કૉર્નફ્લાવર બંધાય ને કાંસ્યામાંથી આખું બહાર કાઢી, તેમાંથી પાતળી ચીપો કાપવી. એક મોલ્ડમાં બે ચમચા જીલેટીનની જૅલી નાખી, બરફ ઉપર સહેજ ઘટ બંધાય, કે આખા મોલ્ડની અંદર બધે ઉપર સુધી ફેરવવી. મોલ્ડનાં તળ્યામાં બ્લાંમાંશની ચીપો આવા * સ્ટારના આકારમાં ગોઠવવી. બાકીની ચીપો મોલ્ડની કિનારીએ ઉભાઇએ થોડે થોડે અંતરે ગોઠવવી. પછી તેમાં અર્ધી જૅલી રેડવી, ને તેને ઘટ બંધાવા દેવી. બાકીની જૅલીમાં કોચીનલ ભેળી, તેને બરફ પર સહેજ ઘટ બાંધી પેલી જૅલીપર પડ કરવું. વધારે ઘટ બ્લાંમાંશ બંધાય, કે સહેજ ઞુકાં પાણીમાં મોલ્ડ જરાવાર બોળી કાઢી, એક પ્લેટમાં આખુ બહાર કાઢવું.

Raspberry Cream.

૧ ઔંસ જીલેટીન	૩ ઔંસ ખાંડ	ા ચમચી રાસ્પબેરી કલર
ાા શેર દૂધ	૩ ઈંડાં	૪ રતલ બરફ
૪ ઔંસ ક્રીમ	૧ ચમચી રાસ્પબેરી એસન્સ	...

જીલેટીનને ા શેર દૂધમાં ાા કલાક ભીંજવવું. પછી ાા શેર દૂધને ચુલે મુકી જોશ આવવા દેવો. તેટલાં ૩ ઈંડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી એગબીટરે ચઢાવવી. દૂધને જોશ આવે ને તે દાળને ખાંડની મેળવણીમાં ગરમ દૂધ નાખી મીક્ષ કરવું, પાછું તેને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી કકડો આવવા અગાઉ ઉતારી પાડી, તે ગરમનેજ ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું. જો એમ કરતાં જીલેટીન પીગળ્યું નહિ હોય તો પાછું જરાવાર ચુલે મુકી ઠંડું કરવું. ઠંડું થાય ને આઇસ પર મુકવું. તેમાં રાસ્પબેરી એસન્સ ને રાસ્પબેરી કલર નાખવો. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ મેળવી, આઇસપર મુકી થોડોવાર ચમચાએ હીલાવ્યા કરી ઘટ કરવી. આઇસપરની મેળવણી જરા ઘટ થાય ને તેમાં ક્રીમ નાખવી. પાછું જરા વધારે ઘટ થાય ને તેમાં ૩ ઈંડાંની સફેદી ચઢાવેલી નાખી, અંદર મીક્ષ કરીને બંધાવા દેવું.

Snow Cream.

૦।। શેર દૂધ	૮ ઇંડાં	૪ રતલ બરફ
૧ ઔંસ જીલેટીન	૪ ઇંડાંની દાળ	...
૪ ઔંસ ખાંડ	૧ વાઇન ગ્લાસ બ્રેંડી, નહિ તો વેનીલા, લેમન ને	
૬ ઔંસ ક્રીમ	આમંડ એસન્સ મળી ૧। ચમચી	

જીલેટીનમાં નવટાંક દૂધ ભેળી એક કલાક ભીંજવી રાખવું. ચાર ઇંડાંની દાળમાં ચાર ઔંસ ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. બાકીના દૂધને કકડો પાડી ને ઇંડાં ખાંડમાં નાખવું, ને મીકસ કરી તેને પાછું ચુલે મુકવું, ને ફેરવ્યા કરી કકડો આવવા અગાઉ એક બે મિનિટમાંજ ઉતારી પાડવું, ને તે ગરમને ભીંજવેલાં જીલેટીનમાં નાખી દેવું, તેને પાણીના ખુમચામાં મુકી ઠંડું કરવું, મલમલના કટકાને ભીંજવીને નીચવી કાઢી તે એક તપેલી પર મુકી તેમાંથી ગાળી કાઢવું, જો તેમ કરતાં થોડું જીલેટીન નહિ પીગળેલું લાગે તો તેને કાઢી નાખવું, પછી તેમાં બ્રેંડી નાખવો, નહિ તો એક ચમચો વેનીલા, ૦। ચમચી લેમન એસન્સ ને ૩-૪ ટીપાં આમંડ એસન્સ, એમ ત્રણે એસન્સ ભેળીને નાખવાં. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી બરફપર મુકી, ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરી સહેજ ઘટ થાય ને દૂધની મેળવણીમાં નાખવી. આઠ ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી, તેને એક બોલમાં નાખી, બરફ પર મુકીને એગબીટરે થોડો વાર હલાવવી, તેમાં જીલેટીન ને દૂધવાળી મેળવણી રેડી એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવું. પછી જરા ઘટ થાય ને નાના નાના મોલ્ડમાં, નહિ તો એક મોટાં નકશીનાં મોલ્ડમાં ભરી બરફ પર બંધાવા મુકવું.

Surprise Oranges.

૧૨ સંતરા	૩-૪ ટીપાં આમંડ એસન્સ	૧ ચમચો બ્રેન્ડી
૪ સપરચંદ	૬-૭ ટીપાં લેમન એસન્સ	૪ ઔંસ ક્રીમ
૧ નાનું પપાંઉં	૦।। ચમચી વેનીલા	૬-૭ ટીપાં કોચીનલ
૩ કેળાં	૩-૪ તજના ટુકડા	૪ રતલ બરફ
૦। રતલ લીલી દરાખ	૬-૭ એલચી	૦।। રતલ ખાંડ

સંતરાના ઉપરથી થોડાં ઢીચકાં કાપી સફાઇથી અંદરની ચીરો કાઢી લેવી, ને ૬ સંતરાની ચીરોની ઉપરની ચામડી કાઢી નાખી અંકેકના બબ્બે ટુકડા કરવા. સપરચંદની છાલ છોલી આખાં રાખી તેમાં ૧ કપ પાણી રેડી, સહેજ નરમ બફાય કે કાઢી લઇ તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. દરાખના બબ્બે

ટુકડા કરવા, કેળાંને ઉભાં ચીરી સ્લાઇસ કરી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા, પપાંઉની છાલ છોલી બી કાઢી, તેના પણ ઝીણા ટુકડા કરવા ને બધી ફ્રુટો ભેળવી.

૬ સંતરાની ચીરોનો રસ કરી તેમાં ાા રતલ ખાંડ (ફક્ત એક ચમચો ખાંડ ક્રીમ માટે રહેવા દેવી) નાખી ચુલે મુકી જોશ આવે ને ખાંડ ઓગળે કે ઉતારી, મીક્ષ ફ્રુટમાં નાખવી. તેમાં એલચી, તજના ટુકડા, બ્રેન્ડી તથા વેનીલા, આમંડ ને લેમન એસન્સ ભેળવું. (જો ત્રણમાંનું એક એસન્સ વાપર્યું હોય તો પણ ચાલે.) કોચીનલ પણ ભેળવો. એ બધી મીક્ષ ફ્રુટને સંતરાના ખોખામાં પોણું ભરવું.

ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાંખી બરફ ઉપર મુકી એગબીટરે ચઢાવી ઘટ બનાવવી. તેને ફ્રુટ ઉપર સંતરાનું મોઢું ભરાય એટલી ચમચાએ નાખવી, ને બધા સંતરાને બરફ ઉપર મુકી ઉપર સંતરાના ઢાંકણ ઢાંકી દેવાં. બંધાય ને કાઢવા.

Velvet Cream.

સ્પંજ કેક માટે:—

૩ ઈંડાં	૨ ઔંસ ખાંડ	૨ ઔંસ મેંડો

ફ્રુટ–સ્ટુ માટે:—

૪ સપરચંદ	૩–૪ તજના ટુકડા	૬ એલચી
૧ મોટો ચમચો ખાંડ	૭ લવંગ	...

કસ્ટર્ડ માટે:—

૧ કપ દુધ	૧ મોટો ચમચો મેંડો	૧ મોટો ચમચો બ્રેન્ડી
૧ ઈંડાંની દાળ	ાા ચમચી વેનીલા	૧ રતલ બરફ
૧ મોટો ચમચો ખાંડ	૪ ઔંસ ક્રીમ	...

સ્પંજ કેક માટે:—૩ આખાં ઈંડાં ભાંગી તેમાં બે ઔંસ ખાંડ નાખી, ઘટ મેળવણી થાય ત્યાંસુધી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવું, પછી તેમાં મેંડો નાખી અળગે હાથે મીક્ષ કરવો. એક નાની થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવી. બ્રાઉન રંગનું ભુંજાય ને કાઢી તેના ચોરસ ટુકડા કાપવા.

ફ્રુટ-સ્ટ્રુને માટે:—સપરચંદને છોલી તેના ટુકડા કરવા. તેમાં એક કપ પાણી, તજ, લવંગ ને ખાંડ નાખી, ચુલે મુકવું. જ્યાંસુધી સપરચંદ નરમ થાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. નરમ થાય ને ચુલાપરથી ઉતારી તેમાંથી તજ, લવંગ કાઢી લેવાં.

કસ્ટર્ડને માટે:—એક ઈંડાંની દાળમાં ૧ ચમચો ખાંડ ભેળી બરાબર મીક્ષ કરવું, પછી તેમાં એક ચમચો મેંડો મીક્ષ કરવો. એક કપ દૂધને જોશ પાડી તે ગરમ દૂધ ઈંડાંની મેળવણીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકવું, ને જોશ પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું ને તેમાં વેનીલા ભેળવો.

ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી, તેને બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, પછી બરફ પરથી કાઢી લેવી.

એક બીલોરી કાચનું મોટું મોલ્ડ લઇ તેમાં પહેલાં નીચે સ્પંજ કેકની સ્લાઇસો મુકવી, તે પર ૦ાા ચમચો બ્રેન્ડી નાખવો. પછી તેની પર સપરચંદના ટુકડા પાંથરી દેવા. તેની પર પાછી સ્પંજ કેકની સ્લાઇસો ગોઠવવી, ને બાકીનો બ્રેન્ડી નાખવો. તેની ઉપર કસ્ટર્ડનું પડ કરવું, ને તેની ઉપર છેલ્લું ક્રીમનું પડ કરવું. જરાવાર મોલ્ડને બરફ ઉપર મુકી ઠંડું થવા દેવું.

Water-melon Ices.

૧ તડબુચ	૮ રતલ બરફ	૧ રતલ જાડું કાળું મીઠું
૪ ઔંસ ખાંડ	૦ા ચમચી કોચીનલ	...

એક આખાં તડબુચને ઉપરથી ગોળ ફરતું થોડુંક કાપી તે કાપેલું કોટલું કાઢી નાખવું, ને અંદરથી તડબુચનો લાલ ભાગ ચમચાએ ખોખવી કાઢવો, ને ટુકડા હોય તેને કપડામાં નાખી કડછીએ યા લાકડાના ચમચાએ ઘુંટી કાઢવા, જેથી બધો રસ નીકળશે. આશરે આઠ પ્યાલા રસ નીકળે તો ચાર ઔંસ ખાંડ ભેળવી. તડબુચ મોટું હોય ને વધારે રસ નીકળે તો તે પ્રમાણમાં વધુ ખાંડ લેવી. ખાંડ મીક્ષ થાય ને તેમાં કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં.

આઇસક્રીમ બનાવવાના મોલ્ડમાં એ મેળવણી નાખી, આસપાસ બરફના ટુકડા તથા મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૨૫થી ૩૦ મિનિટમાં બંધાઇને તૈયાર થાય કે કાઢવું, ને તેને પાછું તડબુચના પોકળ કીધેલાં કોટલામાં ભરી, ઉપર તેનું કાપેલું ઢીચકું કાઢી નાખ્યું છે તે મુકી, આખું તડબુચ ટેબલ પર મોકલવું.

Harlequin Whipped Jelly.

રાઉનટ્રીઝ ટેબલ જૅલીનાં નીચલાં પેકેટો વાપરવાં:—

૧ પેકેટ રાસ્પબેરી જૅલી	૧ પેકેટ ઓરેન્જ જૅલી	૩ રતલ બરફ
૧ પેકેટ ગ્રીનગેજ જૅલી	૧ કપ પાણી દરેક પેકેટ માટે	...

ગ્રીન, રાસ્પબેરી, ને ઓરેન્જ કલર દરેક ૦। ચમચી

દરેક જૅલીનાં પેકેટને જુદાં જુદાં ઇનેમલના બોલમાં નાખી, તે દરેક બોલમાં અકેક કપ ગરમ પાણી નાખી ૦॥ કલાક ભીંજવી રાખવું. રાસ્પબેરી જૅલીમાં રાસ્પબેરી કલરનાં ટીપાં, ઓરેન્જમાં ઓરેન્જ કલરનાં ને ગ્રીનમાં ગ્રીન કલરનાં ટીપાં નાખવાં. પછી બરફ ઉપર અકેક બોલ મુકી ઓગબીટરે પફની માફક ચઢાવવું. એમ ત્રણે બોલને ચઢાવવું, પછી એક ફેન્સી મોલ્ડમાં પહેલાં રાસ્પબેરી, પછી ગ્રીન ને છેલ્લાં ઓરેન્જ જૅલીનાં પડ કરવાં, ને બરફ ઉપર એ પડ કરેલું મોલ્ડ મુકી વધારે ઘટ બ્લાંમાંશ જેવું બંધવા દેવું. બંધાય કે મોલ્ડને સહેજ ફુકકાં પાણીમાં ૦॥ મિનિટ બોળી પછી એક પ્લેટમાં ઉંધું કરવું જેથી આખું નીકળશે.

જામ.

Apricot Jam.

૧ રતલ જરદાળુ	૧ રતલ ખાંડ	...

જરદાળુને ઉબતાં પાણીમાં ભીંજવી રાખીને થોડીવારમાં ચુલે મુકવાં, બફાતાં અંદરથી ઠળીઆ જલદી નીકળી આવશે. સહેજ નરમ જેવાં થાય ને તેને કાઢી ઠંડા પાડવાં. પછી તેમાંથી ઠળીઆ કાઢી નાખવા. જરદાળુ કાઢી લીધા પછી તે જરદાળુને બાફતાં જે પાણી વધ્યું હોય, તે પાણીમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડમાં જોશ આવે ને તેમાં જરદાળુ નાખવાં, ને ધીમે ચુલે રાખી લચકા જેવું થાય ને કાઢવાં.

Orange Marmalade.

૧૨ નારંગી	નારંગીના ગરના વજન જેટલી ખાંડ
૨ નારંગીની છાલ	...

નારંગીને છોલી દરેક ચીરમાંથી ગર કાઢવો. બે નારંગીની છાલની સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી નાખી તેમાં છાલની સ્લાઇસ નાખી ચુલાપર મુકવી. દશ મિનિટ પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું બે કપ પાણી નાખવું. એમ ત્રણવાર કરવું. જેથી નારંગીની છાલનો કડવાસ મટી જશે.

ખાંડમાંથી ૪ ઔંસ ખાંડ કાઢી નારંગીના ગરમાં ભેળી ચુલે મુકવું, બાકીની ખાંડમાં બે કપ પાણી નાખી તેનો ટાઇટ શીરો કરવો. તે શીરો પેલી ગરવાળી તપેલીમાં નાખી દેવો, ને જ્યાંસુધી ઘટ થાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. ઘણી ઘટ કરવી નહિ કેમકે ઠંડી પડતાં બંધાઇ જશે. માટે દૂધપાક જેટલી ઘટ રાખવી. પછી તેમાં ઉકાળેલી ઓરેન્જની સ્લાઇસ નાખવી.

Guava Jam.

૩ રતલ (૧૧) પેર	૩ લીંબુ
૩ રતલ ખાંડ	કોચીનલનાં ખપ પુરતાં ટીપાં

૩ રતલ ખાવા લાયક પેર લેવાં. તેની પાતળી છાલ છોલી, તેના આડા બબે કટકા કરવા, પછી એક તપેલીમાં તે ડુબે એટલું, એટલે આશરે ૭ કપ પાણી નામી બાફવા મુકવાં, બફાય ને પાણી કાઢી નાખી પેરને ચમચાએ છુંદવાં ને રસ કાઢવો, બરાબર છુંદાય ને કટકામાં નાખી રસ ગાળી લેવો, ને પેર બફાતાં જે પાણી વધ્યું હોય, તે પેરના ગરનો જે કુચો નીકળ્યો, તેમાં નાખી તે ગરને ચમચાએ છુંદી, બધો રસ કાઢી લેવો, ને તે ગર જુદો રાખવો. એક તપેલીમાં ૩ રતલ ખાંડ નાખી તેમાં બે કપ પાણી રેડી શીરો કરવા ચુલે મુકવું. પેરના ગાળેલા રસમાં ૩ લીંબુનો રસ નાખવો. તે રસ ખાંડ પીગળે ને પાતળો શીરો થાય તેમાં નાખી ફેરવ્યા કરવું, (શીરો કરતી વખતેજ તપેલી મોટી લેવી, કારણ પેરનો રસ નાખ્યા પછી શીરો ઉભાઇ જશે) પછી સાધારણ રતાશ રંગ થાય એટલું કોચીનલ નાખી મીક્ષ કરવું, ને થોડો વખત ફેરવ્યા કરવું. એક પ્લેટમાં ચમચા જેટલું નાખી વચમાં આંગળી ભોંકી બે ભાગ પાડવા. જો બે ભાગ મીક્ષ નહિ થાય તો થયલી જાણવી, નહિ તો

ચુલેજ રહેવા દઇ ફેરવ્યા કરવી. ઉપર ફીણ આવે ને ફરતી કિનારીએ જે સફેદ ભાગ દેખાય તેને ચમચાએ કાઢી લેવો, ને બરાબર થાય ને સહેજ પાતળી ઉતારવી, કેમકે ઠંડી પડતાં ઘટ બંધાઇ જશે. જો વધારે ઘટ ઉતારશું તો ઠંડી પડતાં કટકા બંધાઇ જશે. તદન ઠંડી પડે ને બાટલીમાં ભરવી.

તૉફી.

Almond Toffee.

૧ રતલ ખાંડ	૦॥ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી ભરી ક્રીમ ઑફ તાર્તર
૫ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી વેનીલા	

બદામને બારી, છોલી, તેનાં બબે ફાડચાં કરવાં, ને તેને ધીમી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી. આ તૉફી બનાવવામાં ખાંડ A નંબરની મોટા દાણાની લેવી, જેથી તૉફી મઝાની પારદર્શક જેવી થશે. એ ખાંડ તપેલીમાં નાખી તેમાં એક કપ ભરી પાણી નાખી ચુલે શીરો કરવા મુકવી. પાંચ મિનિટ પછી તેમાં ક્રીમ ઑફ તાર્તર નાખવું. ખાંડમાં કચરો હોય તો ગાળી કાઢી પાછું ચુલે મુકવું. પછી શીરો ઘણોજ ટાઇટ થાય, ને બદામી રંગ પકડે કે અંદર બદામ નાખી દેવી, ને ફેરવ ફેરવ કરી અંદર વેનીલા નાખી ફેરવવું, એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ચુલાપરથી ઉતારીને તરતજ અંદર નાખી થાપવી, પછી જેવા ઘાટના કટકા કરવા હોય, તે મુજબ કાપ મુકી કટકા કરવા.

Cocoanut Bars.

૨ વાટી નાળિયેર	૧ ચમચો ભરી વેનીલા
૧॥ રતલ ખાંડ	૭–૮ કોચીનલનાં ટીપાં

નાળિયેરને સફેદ ખમણવું. (તળિયે સુધી ખમણવું નહિ) પછી તેમાંથી ૪ ઔંસ તોલવું.

તપેલીમાં ખાંડ તથા મોટું પ્યાલું ભરી પાણી નાખી ચુલે મુકી ટાઇટ શીરો કરવો. પછી ઉતારી ઇનેમલના બોલમાં શીરો નાખી તેમાં ખમણેલું કોપરું ને વેનીલા નાખવો, પછી તે મેળવણીને માર્બલની ટેબલ ઉપર નાખી

તવાથા તથા છરી વડે ફેરવી ફેરવીને માવા જેવો નરમ ગોળો કરવો, ને તેના બે ભાગ કરવા. એક ભાગમાં કોચીનલ નાખી ગુલાબી બનાવવો. બીજા અડધા સફેદ ભાગને તપેલીમાં નાખી, નીચે થાળીમાં ગરમ પાણી રેડી ઉપર તપેલી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. એમજ કોચીનલવાળી તપેલીને પણ પાણીમાં મુકવી. જેથી મેળવણી સહેજ નરમ થશે.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ પાથરી, તેપર સફેદ મેળવણી રેડી, તેની ઉપર કોચીનલવાળી મેળવણી નાખી એમ પડ કરવાં ને ઠરવા દેવું. બંધાય ને ગમે તે આકારના કટકા કાપવા.

Cocoanut Caramel.

૧ાા રતલ ખાંડ	૧ાા કપ દૂધ	૨ ચમચી વેનીલા
૧ાા નાળિયેર	૨ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું

પોણો રતલ ખાંડમાં બે ઔંસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડ સહેજ બદામી રંગ પકડે કે દૂધ નાખવું, ને બાકી રાખેલી પોણો રતલ ખાંડ નાખવી તથા મીઠું નાખવું. પછી થોડે વારે સહેજ ઘટ શીરો થાય કે ખમણેલું કોપરૂં નાખવું, ને પછી વધારે ટાઇટ એટલે ઘટ ખીર જેવું થાય કે ઉતારી પાડવું, ને તેમાં વેનીલા નાખવો, ને લાકડાંના ચમચાએ ખુબ ઘુંટવું જેથી મેળવણી ઘટ માવા જેવી થશે. પછી ટેબલપર માખણ લગાડી તે પર મેળવણી નાખી બંધાવા દેવું. કઠણ થાય કે છરીથી ગમે તેવા આકારમાં કટકા કાપી કાઢવા.

Pistachio Nogat.

૨ ઇંડાંની સફેદી	૨ ઔંસ બદામ	વેફર પેપર
૩ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૨ ઔંસ પસ્તાં	...
૬ મોટા ચમચા સફેદ મધ	૨ ઔંસ ક્રીસ્ટલાઇઝડ ચેરીસ	...

એક તપેલીમાં મધ, આઇસીંગ શુગર ને સફેદી ભેળી ચુલે મુકવું, ને ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામ, પસ્તાંને બાફી તેની ચચ્ચાર સ્લાઇસો કરવી ને ભઠ્ઠીમાં થોડો વાર સુકવવી. શીરો ટાઇટ થયો છે કે નહિ તે તપાસવા માટે એક રકાબીમાં શીરાનાં ૫-૬ ટીપાં નાખી, તે કઠણ ગોળી વળે એવાં

બંધાયાં હોય તોજ તેમાં બદામ, પસ્તાં ને કાપેલાં ચેરીસ ભેળવાં ને તરત ઉતારી પાડવાં. એક વેફર પેપર લઇ તે પર એક ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી, છરીથી વેફર પેપરની કિનારી સુધી પાથરી, બીજું વેફર પેપર ઢાંકી દેવું. ગમે તો આખાંજ રાખવાં, નહિ તો તેના ટુકડા કરવા.

મલાઇની તૉફી.

૧॥ પાશેર મલાઇ	૦। ચમચી છુંદેલું	૦॥ ઔંસ માખણ
૯ ચમચા ખાંડ	એલચી-જાયફળ	...
૧ ચમચી વેનીલા	૯-૧૦ બદામની સ્લાઇસ	...

ખાંડમાં ૦॥ પ્યાલું પાણી નામી ચુલે મુકી ઘણો ટાઇટ શીરો કરવો ને તેમાંજ મલાઇ નાખી દેવી, ને ધીમે ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી કલર જેવી બંધાય ને તેમાં વેનીલા નાખવો. પછી ઉતારી એક થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ નાખી દેવું, ને એક કાંસ્યાના તળ્યાંને જરાક માખણ લગાડી તે વડે થાપવી, પછી બદામની સ્લાઇસ નાખવી ને એલચી-જાયફળ નાખી જરા બંધાયને કાપ મુકવો.

મીલ્ક તૉફી.

૧॥ શેર દૂધ	૪ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી વેનીલા
૧ રતલ ખાંડ	૪ ઔંસ ક્રીમ	...

દૂધને ચુલે મુકી કકડા પાડવા. દૂધપાક જેટલું ઘટ થાય ને તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી ચુલેજ રાખી થોડે વારે માખણ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, પછી ક્રીમ નાખીને ઘટ લચકા જેવું થાય ને વેનીલા નાખવો, રતાશ રંગનું થાય ને ઉતારવું, ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં નાખી દેવું, ઠરે ને કાપ મુકવા.

સકરકંદ ને ખમણની તૉફી.

૧ રતલ સકરકંદ ૩ વાટી નાળિયેર

ખાંડ (કંદ તથા નાળિયેરના ખમણના વજન જેટલી) એટલે આશરે ૧। થી ૧॥ રતલ

૧॥ ઔંસ માખણ ૧॥ ઔંસ બદામ ૦॥। ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ

નવટાંક દૂધ ૧ ચમચો વેનીલા ૩-૪ ટીપાં કોચીનલ

૩ વાટી નાળિયેરને ખમણીને તેને નવટાંક દૂધમાં પીસવું, સકરકંદને છોલી તેમાં ચાર કપ પાણી નામી બાફવા મુકવો, પાણી સુકાઇને કંદ નરમ થાય ને ઉતારી, કડછીથી ગરમ ગરમને ઘુંટી તદ્દન બારીક કરવો. તેમાં પીસેલું નાળિયેર ભેળી દેવું, બેઉ બરાબર બારીક થયલું નહિ લાગે તો બેઉ ભેળ્યા પછી પાછું પીસી કાઢવું, કંદ ને ખમણના વજન જેટલી ખાંડ લઇ, તેમાં બે કપ પાણી નામી તેને ચુલે મુકી ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરવો, પછી તેમાં કંદ ને ખમણ ભેળેલું નાખી ચુલાપર ખુબ ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડીવારે માખણમાંથી થોડું ખુમચાને લગાડવા રહેવા દઇ બાકીનું અંદર નાખવું, ને ઘણોવાર સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું ગોળા જેવું થવા આવે ને તેમાં એલચી, જાયફળ, વેનીલા ને બદામની સ્લાઇસ નાખવી, ને રંગ લાવવા માટે કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં. તદ્દન સુકું થઇ રહે ને ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં નાખી દઇ થાપીને કટકા કરવા. ગમે તો કંદ નાખ્યા પછી તે ઘટ થાય ને બદામની સ્લાઇસને બદલે થોડી પીસેલી બદામ નાખવી.

Sharp's Toffee.

ાા રતલ પોલસનનું માખણ	૫ મોટા ચમચા ગોલ્ડન સીરપ
૧ રતલ મેડા ખાંડ	ાા નાની શીશી વેનીલા
ાા શેર દૂધ	ા રતલ બદામ

બદામને બાફી, છોલી ઝીણી ઝીણી કાપવી. એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી પીગળાવવું. માખણ પીગળે ને તેમાં ખાંડ નાખી હલાવ્યા કરવું, ખાંડ પીગળે ને ગોલ્ડન સીરપ નામે વેલાતી સીરપની બાટલી આવે છે, તેમાંથી પાંચ મોટા ચમચા સીરપ નાખવું, પાછું ચુલાપર રહેવા દઇ થોડોવાર ફેરવ ફેરવ કરી નીચે ઉતારવું. ઉતાર્યા પછી થોડો વાર હલાવ હલાવ કરી અંદર બધું ઠંડું દૂધ નામવું, ને પાછું ચુલે મુકી ચાલુ ફેરવ્યા કરવું. સહેજ ઘટ થવા આવે ને તેમાં બદામ ભેળી પાછું ફેરવ ફેરવ કરવું, ને લચકા જેવું યાને ચીવટ તૉફી જેવું થાય ને વેનીલા નાખી થોડા વારમાં ઉતારવું. એક ખુમચીને માખણ લગાડી તેમાં નાખી ઠંડુ પડે ને ચોરસ કટકા કરવા. જોઇએ તો ઝીણા ટીશ્યુ પેપરના કટકા કરી તેમાં તેને લપેટવા.

પરચુરણ વાનીઓ.

Almond Tartlets.

૪ ઔંસ બદામ	૩ ઔંસ ખાંડ	ાા શેર દૂધનો માવો
૪ ઔંસ માખણ	૩ ઈંડાં	...

Short Paste માટે:—

૪ ઔંસ માખણ	૧ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૮ ઔંસ મેંડો	૧ ઈંડાંની દાળ	૨ ચમચા દૂધ

એક કોડીના બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઈંડાંની દાળ એ ત્રણેને ખુબ મીક્ષ કરવું. થોડી બદામની સ્લાઇસ કરવી ને બાકીની બદામને પીસવી. એક શેર દૂધને બાળી તેનો માવો કરવો. માખણ, ઈંડાં ને ખાંડની મેળવણીમાં પીસેલી બદામ તથા માવો ભેળવો. પછી તેમાં ૩ ઈંડાંની સફેદીને કક ચઢાવીને નાખવી.

શૉર્ટ પેસ્ટને માટે:—એક પત્થરની ટેબલ પર ખાંડને વેલણે ઘણીજ બારીક કરી તેમાં એક ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્ષ કરવી. પછી તેમાં ૦। રતલ માખણ નાખી હાથે મીક્ષ કરવું. પછી તેમાં મેંડો નાખી તથા બે ચમચા જેટલું દૂધ નાખી મીક્ષ કરી મસળીને ગોળો કરવો, ને તેને વેલણથી વણી કાઢવું. તાર્ટલેટ્સના મોલ્ડને ઉંધું મુકી તે ઘાટે તેમાંની કાપી કાઢવાં. નાના મોલ્ડોને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ક્રસ્ટ નીચે મુકવો, છેક કિનારીવેર લાવીને બરાબર ચોંટાડવો, તેની ઉપર માવા બદામની મેળવણી ચમચો ભરીને મુકવી, તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ મુકવી. એમ જેટલાં થાય એટલાં ભુંજવા મુકવા.

Apple Chutney.

૧ાા રતલ સપરચંદ	૮ ઔંસ સુલતાના દરાખ
૬ ઔંસ ખાંડ	૧ મોટો ચમચો આખી રાઇ
ાા ઔંસ સુંઠ	ાા પ્યાલું સરકો
૨ કાંદા	૨ ચમચી મરચાંની ભુકી
ાા ચમચી મીઠું	...

સપરચંદને છોલી તેના કટકા કરવા. ૧ કપ પાણીમાં તેને નરમ ચેરવવા. નરમ થાય ને છુંદી કાઢવા. તેમાં ૦॥ કપ સરકો, ૦॥ ચમચી મીઠું નાખવું. બે છુંદણાના કાંદા કાપી તે નાખવા. સુંઠને છુંદી તેને ચાળી તેનો બારીક ભુકો નાખવો. રાઇના દાણા નાખી મીક્ષ કરવા. જરાવારે મરચાંની ભુકી ને સુલતાના દરાખ નાખવી, છેલ્લાં ખાંડ નાખી ધીમી આંચે સુસ્રાપર રહેવા દેવું. જ્યારે પાણી સુકાય ને ઘટ લચકા જેવું થાય કે ઉતારવું.

Crullers.

૪ ઔંસ ખાંડ	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૦॥ ચમચી જાવંત્રીનો ભુકો
૨ ઔંસ માખણ	૩ ઇંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૦॥। રતલ મેડો	૦॥ ચમચી તજનો ભુકો	૦॥। રતલ ઘી

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડને લાકડાંના ચમચાથી મીક્ષ કરવું, તેમાં ૩ આખાં ઇંડાં નાખવાં ને ઘુંટવું. પછી તેમાં તજ ને જાવંત્રીનો ભુકો નાખવો. તેમાં ૦॥ રતલ મેડો નાખવો ને દૂધ નાખવું, ને પાછું મીક્ષ કરવું. બાકીનો ૦। રતલ મેડો નાખી મીક્ષ કરવું. તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. બોલમાંથી બહાર કાઢી થાળી યા પત્થરની ટેબલ પર નાખી હાથે મસળવો. તેની મોટી ને પા ઇંચ જાડી રોટલી વણવી. પછી ભાખરા માફક મોટાં ગ્લાસે કોતરવી. અને કોતરેલીમાં પાછું નાનું ગ્લાસ મુકી પાછું કોતરવું, જેથી રીંગ આવી O થઇ જશે. એક કઢાઇમાં ઘીને કકડાવી તેમાં એને બદામી રંગના તળી કાઢવાં. લગભગ ભાખરાના સ્વાદનાં થશે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૧॥ દજન બનશે.

Cheese Toast.

૨ ઔંસ ચીઝ	૧ પાંઉ	૦॥ ચમચી રાઇ
૧ ઇંડું	૦। ચમચી મરી	૬ ઔંસ ઘી
૦। ચમચી મીઠું	૦॥ ચમચો મેડો	...

ચીઝને ખમણી તેની અંદર ૧ ઇંડાંની દાળ, મીઠું, મરી, મેડો, રાઇ, એ સઘળું મીક્ષ કરવું. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળવી.

પાંઉની પાતળી કાતરી કરી કાંઠા કાઢી નાખી ઘી કકડાવી તેમાં એકજ પડ બદામી રંગનું તળી કાઢવું. તળેલાં પડ ઉપર મેળવણી ૦। ઇંચ જેટલી

જાડી લગાડવી. પાછું ઘી કકડાવી મેળવણીવાળું પડ ઘીમાં નીચે રાખવું, ને બદામી રંગનું તળવું. પછી ફેરવવું, એટલે પેલું મેળવણીવાળું પડ ઉપસેલું લાગશે. પછી કાઢવું. એ ગરમ ગરમ વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૮ થશે.

Cheese Patties.

૪ ઔંસ ચીઝ	૪ ઈંડાં	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ ,, મેંદો	૧ કપ દૂધ	...
૧ ,, માખણ	૦॥ ચમચી મીઠું	...

પફ પેસ્ટને માટે:—

૪ ઔંસ મેંદો	૧ ઈંડું	૧ ચમચી મીઠું
૪ ,, માખણ	૪ રતલ બરફ	...

એક ઔંસ માખણ તાવી તેમાં ૧ ઔંસ મેંદો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તે ઘટ થાય ને તેમાં ૧ કપ એટલે ૧॥ પાશેર દૂધ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. જોશ આવે ને ઘટ દૂધપાક જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં મીઠું, ને ૪ ઈંડાંની દાળ નાખીને મીક્ષ કરવું. પાછું એક મિનિટ ચુલે મુકી ફેરવીને ઉતારવું. પછી તેમાં ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણીને તેનો ભુકો તથા મરચાંની ભુકી નાખવી.

પફ પેસ્ટ માટે:—૪ ઔંસ મેંદામાં એક ઈંડાંની સફેદી ને ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. એક કાંસ્યામાં થોડો આઇસનો કટકો નાખી, તેમાં થોડું પાણી નામવું, ને તે આઇસનું પાણી જરા જરા લઇ આટો મસળવો. મસળીને મઝાનો રોટલીના આટા જેવો ગોળો કરવો, પછી નીચે સાટો નાખી જાડી રોટલી જેવું મોટું ગોળ વણવું. ૪ ઔંસ માખણના ચાર ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ એટલે એક ઔંસ માખણ લઇ, તે મોટી રોટલી પર છરીએ ફરતું લગાડી તે પર સાટો છાંટવો. પછી ગોળાઇનો એક છેડો ઉંચકી વચમાં લાવી, બીજી બાજુનો છેડો નાકે લઇ જવો. પછી તેને એક વાસણમાં મુકવું, ને તેની ઉપર બીજું એક વાસણ મુકી તેમાં આઇસનો મોટો કટકો મુકવો. એવી રીતે દશ મિનિટ રાખવું. પછી બહાર કાઢી, સાટો છાંટી પાછું વણવું, ને તે પર માખમનો બીજો હાથ લગાડી, ઉપર મુજબ વાળી, તેની ઉપર પાછું આઇસનું વાસણ મુકી દશ મિનિટ રાખવું, વાળેલા છેડા આગળથી પાછું

વળી, વાળીને ઉપર આઇસ મુકવું. એમ બધું મળી ચાર વખત કરવું. છેલ્લાં આઇસ પર મુકયા પછી કાઢી, નીચે ઘણો જેવો સાટો છાંટી મોટો જાડો રોટલો વણુવો. પછી તેને નાનાં મોલ્ડની ધારથી કાપવો, ને તેને નાના નાના છુટાં મોલ્ડમાં નીચે મુકવો, નહિ તો એ કાપેલા ક્રસ્ટને પૅટી પેનના ખાંચામાં નીચે ગોઠવીને મુકવો, તેની ઉપર ચમચો ભરી ચીઝની મેળવણી મુકવી, ને ભુંજવા મુકવું, ઉપર પાછું ક્રસ્ટનું પડ કરવું નહિ, બ્રાઉન રંગનું ભુંજાય ને કાઢવું.

Cheese Basket.

બાસ્કેટ માટે:—

૨ ઔંસ મેંડો	૦ાા કપ દુધ	૦ાાા રતલ ઘી
૧ ઇંડું	૦ાા ચમચી મીઠું	...
૦ાા ઔંસ ચીઝ	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી	...

અંદર મેળવણી ભરવા માટે:—

૪ ઈંડાં	૨ ઔંસ માખણ	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ કપ દુધ	૨ ઔંસ ચીઝ	...
૧ મોટો ચમચો મેંડો	૧। ચમચી મીઠું	...

બાસ્કેટ માટે ૧ બોલમાં ઈંડું ડોહવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો મેંડો ને થોડું થોડું દુધ નાખતાં જઇ મેળવતાં જવું. પછી ચીઝને ખમણી તેનો ભુકો ભેળવો, અને મીઠું ને મરચાંની ભુકી મીક્ષ કરી ચાપટ જેટલી ઘટ મેળવણી કરવી. એક નાની કઢાઇમાં ઘીને કકડાવવું, તેની અંદર એક નાનું બાસ્કેટના આકારનું સાદું મોલ્ડ મુકવું. મોલ્ડ ખુબ તપે કે ચીપ્યાથી ઉંચકી બહાર કાઢવું, અને મેંડાની મેળવણીમાં પોણી કિનારી સુધી ડુબે એટલું મુકવું, જેથી મેળવણી મોલ્ડને વળગી જશે. પછી તે મોલ્ડને કકડાવેલાં ઘીમાં મુકવું. થોડે વારે બ્રાઉન કલરનું થાય કે કાઢી લેવું, અને મોલ્ડ પરથી બાસ્કેટ કાઢી લેવી. ઘણુંખરૂં મોલ્ડ પરથી બાસ્કેટ ઘીમાંજ નીકળી જાય છે. અંદર બ્રાઉન થાય કે મોલ્ડ બહાર કાઢવું, એવી રીતે બધી બાસ્કેટો તૈયાર કરવી.

અંદર ભરવા માટે મેળવણી તૈયાર કરવી. એક તપેલીમાં માખણ નાખી તે તવાય કે તેમાં મેંડો નાખવો. તે ભુંજાય ને દુધ નાખવું. ઘટ થાય ને

ઉતારવું. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, ચીઝ ખમણી તેનો ભુકો, ઈંડાં બાફી તેનો ભુકો ને મીઠું ભેળવું. એ સઘળાંને મીક્ષ કરવું. તૈયાર કરેલી બાસ્કેટમાં એ મેળવણી ઉપર સુધી ભરવી.

Cheese Beignets.

૪ ઔંસ ચીઝ	૬ ઔંસ ઘી	૦। ચમચી મીઠું
૪ ઔંસ મેંડો	૩ ઔંસ માખણ	૦।।। ચમચી મરચાંની ભુકી
૧ કપ દૂધ	૪ ઈંડાં	...

દૂધને ગરમ કરવું, પછી તેમાં મેંડો નાખતાં જઈ મીક્ષ કરતાં જવું. (ગાંગડા થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી) તેમાં માખણ ભેળવું. ઘટ ખીરાં જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી તેમાં ચીઝનો ભુકો, મરચાંની ભુકી, મીઠું ને ઈંડાં ભેળવાં, ને ખુબ મીક્ષ કરવું.

ઘીને ખુબ કકડાવવું, તેનાં એ મેળવણીમાંથી અંકક ગોળો કાઢી ઘીમાં બદામી રંગના (કરકરીઆં માફક) તળી કાઢવાં. એક પ્લેટ ભરીને થશે.

Cheese Macaroni.

૪ ઔંસ મેકેરોની	૧ કપ દૂધ	૧ ઈંડાંની દાળ
૩ ,, ચીઝ	૧ ચમચો મેંડો	૦।।। ચમચી મીઠું
૨ ,, માખણ	૦।। ચમચો દળેલી રાઈ	૦। ચમચી મરચાંની ભુકી

એક તપેલીમાં ૩ કપ પાણી ગરમ કરવું, ને તેમાં મેકેરોની ને ૦।। ચમચી મીઠું નાખવું. મેકેરોની નરમ બફાય ને તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણવું. એક ઔંસ માખણને તાવી, તેમાં મેંડો સહેજ બદામી ભુંજવો. દૂધમાંથી એક ચમચો રહેવા દઈ બાકીનું નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી લાહી જેવું થાય ને ઉતારવું. તેમાં ૧।। ઔંસ ખમણેલું ચીઝ, ૦। ચમચી મીઠું ને એક ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું, પછી તેમાં મેકેરોની ને મરચાંની ભુકી નાખવી. રાઈને એક ચમચા દૂધમાં ચઢાવી તે પણ તેમાં ભેળવી. બાકીના માખણમાંથી ૧ ચમચી જેટલું માખણ ડીશને લગાડી તેમાં મેકેરોની નાખવી, પછી બાકી રહેલું ચીઝ ઉપર ભભરાવી તે પર છુટું છુટું થોડું માખણ મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું, બદામી જેવું થાય ને કાઢવું.

Cheese Straw.

૮ ઔંસ મેંડો	૪ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું
૪ ઔંસ ચીઝ	૧ ઈંડાંની દાળ	૦ાા ચમચી મરચાંની ભુકી
દૂધ ખપ મુજબ	...	...

એક કોડીના બોલમાં ઈંડાંની દાળ, માખણ, મીઠું ને મરચાંની ભુકી મીક્ષ કરવી. પછી તેમાં ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણીને તેનો ભુકો નાખવો. પછી તેમાં થોડો થોડો કરી બધો મેંડો નાખી મીક્ષ કરવું. તે મેળવણીને પત્થરની ટેબલ પર ખુમચામાં નાખવી. જ્યાંસુધી નરમ થાય ત્યાસુધી ખપતું ખપતું દૂધ નાખી મસળતાં જવું, ને ઘઉંના આટાની રોટલી જેવો નરમ આટો બાંધવો. પછી તેનો મોટો પાતળો રોટલો વણવો. તેમાંથી ૦ા ઇંચ પહોળી ને આશરે એક વેંત જેટલી લાંબી પાતળી ચીપો છરીથી કાપી કાઢવી. તેને ખુમચામાં મુકી મઝાની બદામી રંગની ભુંજી કાઢવી.

Chestnut Mould.

૦ાા રતલ ચેસ્તનટ	૪ ઔંસ ક્રીમ	૨ કપ દૂધ
૧ પેકેટ શીવર્સ લેમન જૅલી	૩ રતલ બરફ	૧ ઈંડું
૦ાા ચમચી વેનીલા	૩ ચમચા મેંડા ખાંડ	૦ાા ઔંસ જીલેટીન
...	૧ ઔંસ પસ્તાં	...

શીવર્સનું લેમન જૅલીનું પેકેટ લઇ તેમાં બે કપ ગરમ પાણી નાખવું. થોડે વારે ઓગળી જશે. જીલેટીનને ૦ા કપ પાણીમાં ૦ાા કલાક ભીંજવવું. પછી ચુલે મુકી પીગળે કે ઉતારવું. એક બોલમાં એક ઈંડું નાખી તેમાં મેંડા ખાંડ નાખી મીકસ કરવું. ૧ કપ દૂધને ઉકાળવા મુકવું. કકડો પડે કે ઈંડાંની મેળવણીમાં તે ગરમ દૂધ નાખવું. મીક્ષ કરી પાછું ચુલે મુકવું, ને કકડો પડયા અગાઉ ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું. ચેસ્તનટના કોટલાં કાઢી તેના ટુકડા કરવા ને તેમાં એક કપ દૂધ નાખી ચેસ્તનટને બાફવા મુકવાં. નરમ થાય ને ઉતારી તેમાં દૂધ ઈંડાંની મેળવણી, ઉકાળેલું જીલેટીન તથા વેનીલા ભેળવો. ક્રીમને બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. ઘટ થાય કે તેને પણ ઉપલી મેળવણીમાં ભેળવી. એક મોલ્ડમાં નીચે તળીએ થોડી લેમન જૅલી નાખી બરફ પર બાંધવી. પછી પસ્તાંને કાપી તે બંધાયલી જૅલી પર ગમે તે તરાંહે ગોઠવવાં. પછી જરા લેમન જૅલી નાખવી. તે પાછી બંધાય તેટલાં ચેસ્ટનટના

મોલ્ડને બરફપર ઘટ બાંધવું, ને તે બંધાયલું જૅલીપર નાખવું. બાકીની લેમન જૅલી રેડી દેવી, ને બરફપર ઘટ બંધાવા દેવું. બંધાય ને ફુકાં પાણીમાં તે મોલ્ડને બોળી એક ડીશમાં આખું બહાર કાઢવું.

Geneva Wafers.

૩ ઔંસ મેડો	૪ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા
૩ ઔંસ માખણ	ના રતલ ક્રીમ	૧ રતલ બરફ
૨ ઈંડાં	૨ ચમચા એપ્રીકોટ જામ	...

બે ઔંસ માખણમાં ૩ ચમચા ખાંડ નાખી ખુબ મીક્ષ કરવું. પછી તેમાં એક ઈંડું નાખી મીકસ કરવું, ને જરા વારે બીજું ઈંડું નાખી મીક્ષ કરી, તેમાં પોણી ચમચી વેનીલા નાખવો, ને છેલ્લાં મેડો નાખી બરાબર મેળવવું. એક ઢાંકણુ લેવું, કે જેના તળ્યાંનો ગોળ ભાગ એક સાધારણ પુરી જેટલો મોટો હોય, તેની પર માખણ લગાડી, તે પર ઉપલી મેળવણી એક ચમચા જેટલી નાખવી, ને છરીથી ગોળ ફરતી પહોળી કરી દેવી, ને તે ઢાંકણુ ભુંજવા મુકવું. જરા ક્રીમ જેવું ભુંજાય ને છરીથી ઉપાડી કાઢી લેવું, ને એક વેલણના દાંડાપર વીંટાળી દેવું, ને પછી ધીરેથી તે દાંડા પરથી કાઢી લેવું, એ પ્રમાણે એકેક બનાવીને જુદાં જુદાં ભુંજવાં અથવા એક મોટી ખુમચીના તળિયાં પર બે ત્રણ સામટાં પુરીને ભુંજવાં. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી, બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. તેમાં ના ચમચી વેનીલા ભેળવો. પેલાં તૈયાર કરેલાં વેફરમાં એક છેડેથી થોડી ક્રીમ ચમચાએ નાખવી, ને બીજે છેડેથી ચમચાએ સમાય તેટલી જામ ભરવી. એમ બધાં તૈયાર કરવાં. આટલા સામાનમાંથી ૧૪ થશે.

Dates Savoury.

ના રતલ ખજુર	૪ ઔંસ માખણ	૬ ઔંસ ઘી
૨ ઔંસ બદામ	૬ ઔંસ મેડો	ાાા ચમચી મીઠું
૩ ઔંસ ચીઝ	૧ ઈંડાંની દાળ	ના ચમચી મરચાંની ભુકી

ચીઝને ખમણવું. ખજુરને જરા ચીરી તેમાંથી ઠળિયા કાઢી નાખવા. બદામને બાફવી. એક મોટા ચમચા જેટલું ઘીને તાવવું. બદામ પર ના ચમચી મીઠું ભભરાવવું, અને તે બદામ ઘીમાં નાખી બદામી તળી કાઢવી. પછી

તેને મશીનમાં પીસવી, ચીરેલાં ખજુરની અંદર તે બદામનો ભુકો દાબી દાબીને ભરવો. એ ઔંસ માખણને તાવી એમાં એ ખજુરને સહેજ નરમ તળી કાઢવાં.

ચીઝના ભુકામાં બે ઔંસ માખણ, ા ચમચી મરચાંની ભુકી ને મીઠું તથા એક ઈંડાંની દાળ નાખવી, ને છરી છરીથી મીક્ષ કરવું. પછી થોડો થોડો મેંડો નાખતાં જઈ હાથે મીક્ષ કરતાં જવું, ને નરમ રોટલી માફક આટો બાંધવો. પછી તેને સહેજ જાડી રોટલી જેવો વણવો, અને એક નાનાં પ્યાલાંથી યા નાનાં ગ્લાસથી ભાખરા માફક ગોળ કાપી કાઢવા. એ દરેક કાપેલા ભાખરામાં એકેકું તળેલું ખજુર મુકી દેવું, અને છેડા દાબી દેવા, એટલે ચપટાં જેવો આકાર લાગશે. એવી રીતે બધાં તૈયાર કરવાં અને ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવાં. કોઈને તળેલાં નહિ ગમે તો ભઠ્ઠીમાં ભુંજી કાઢવાં. ભુજેલાં કરતાં તળેલાં વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

Guava Cheese.

૬ પેરનો ગર ૧ રતલ ખાંડ ૨ લીંબુની ચીર ૧ ચમચી માખણ

પેરની જામ બનાવતી વખતે રસ જામમાં વાપર્યા પછી જે ઠળિયા સાથેનો ગર વધ્યો હોય, તેને એક જાંજરા ખાદીના કટકામાં નાખી, તે કટકો તપેલીપર બાંધવો, ને તે ગરપર જોરથી હાથે કડછી ફેરવવી, જેથી ગર નીચે પડશે, ને ઠળિયા કટકામાં રહેશે. પછી ગરમાં ખાંડ ને લીંબુની બે ચીરનો રસ નાખી તપેલી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ થાય ને એને પણ પેરની જામ માફક રકાબીમાં એક ચમચા જેટલું કાઢી, આંગળી બોળી તપાસવું. થાય ને ઉતારવું ને કોચીનલ નાખવું. એક પ્લેન મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી, ગમે તો મોલ્ડને આઇસમાં બાંધવું, નહિ તો ૨૪ કલાક એમજ રહેવા દેવું, કે પોતાની મેળે બંધાશે. આઇસપરનું મોલ્ડ બરાબર ઠંડું થાય ને બંધાય ને મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢવું.

Porridge.

૩ ઔંસ કવેકર્સ ઓટસ ા ચમચી મીઠું
૩ા કપ પાણી દૂધને ને ખાંડ મરજી મુજબ

૩ ઔંસ કવેકર ઓટસમાં ૩ા કપ પાણી નામી ચુલે મુકવું, ને અવારનવાર ફેરવવું, લગભગ ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ ચુલે રાખવું. પાણી સુકાય ને ઉતારવું. (જો કવેકર ઓટસને પહેલાંથી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખ્યા હોય તો ચુલાપર ચેરવતાં દશેક મિનિટજ લાગશે.) ખાતી વખતે દૂધ ને ખાંડ મરજી મુજબ જોઇએ તેટલું ભેળવું.

જો ઓટમીલની પોરીડજ બનાવવી હોય તો તેને જરૂર ૦ાા કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખવા.

Foam Sweets.

૨ાા કપ ખાંડ	૦ા કપ અખરોટનો ભુકો	૧ ચમચી વેનીલા
૦ાા કપ ગોલ્ડન સીરપ	૨ ઔંસ ચેરીસ	૨ ઇંડાંની સફેદી
૧ કપ કાપેલી બદામ-પસ્તાંની સ્લાઇસ	૧ કપ ગરમ પાણી	૦ાા ચમચી કોચીનલ
	૦ા ચમચી મીઠું	૦ાા ચમચી માખણ

એક તપેલીમાં ખાંડ, ગોલ્ડન સીરપ, તથા ૧ કપ ગરમ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખુબ જોશ આવે ને ૦ા ચમચી મીઠું નાખવું. એક રકાબીમાં પાણી લઇ તેમાં એ ચાસનાં ૩-૪ ટીપાં નાખી તપાસવું, ને જો ગોળી વળે તો જાણવું કે ચાસ તૈયાર થયો છે, પછી તરત ઉતારી પાડવો. સફેદીને ખુબ કફ ચઢાવી તેમાં એ ગરમ ગરમ શીરો તથા વેનીલા નાખવો, ને એગબીટરે ખુબ હલાવ હલાવ કરવું. પછી કોચીનલનાં ટીપા નાખવાં, ને પાછું ચઢાવવું. બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કરી ભઠ્ઠીમાં બદામી રંગની ભુંજવી, અને તે નાખવી. અખરોટનો ભુકો ને ચેરીસને કાપી તે ભેળવાં, અને ચમચાએ જોરમાં ઘુંટવું. ખીર જેવું ઘટ કરવું, એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી છરીથી સફાઇદાર કરવી. બંધાઇ જાય ને ગમે તેવા કટકા કાપી કાઢવા.

Mava Puff.

૧ાા શેર દૂધ	૦ાા ચમચી છુંદેલું એલચી-જાયફળ
૧ ચમચો ખાંડ	૦ાા ચમચી વેનીલા

પફ પેસ્ટને માટે:—

૦ાા રતલ મેડો	૦ાા ચમચી મીઠું	૨ ચમચા ચોખાનો આટો
૦ાા રતલ માખણ	૪ રતલ બરફ	...

૧૫ શેર દૂધને ચુલે મુકી થોડું બળે ને ખાંડ નાખવી, ને ફેરવ્યા કરી માવા જેવું ઘટ થાય, ને ઉતારી તેમાં એલચી—જાયફળ ને વેનીલા ભેળવો.

પફ પેસ્ટ માટે:—૦ાા રતલ મેંડામાં ૦ાા ચમચી મીઠું નાખી, થોડું આઇસનું પાણી કરી તે ઠંડું પાણી લેતાં જઇ આટો બાંધવો, ઘણોવાર ગુંદી રોટલી જેવો પોચો કરવો, તેનો ગોળો કરી આટો ભભરાવી મોટો રોટલો વણવો. ૦ાા રતલ માખણના ચાર ભાગ કરી તેમાંનો એક ભાગ વણેલી રોટલી પર ફરતો લગાડવો. તે પર ચોખાનો આટો ભભરાવી તે રોટલીને ત્રણ ભાગે વાળવી. એક ખુમચામાં થોડું આઇસ મુકી, તે પર એક ઢાંકણ કે ડીશ મુકી તે પર વાળેલો રોટલો મુકવો, તેની ઉપર બીજી ખુમચી મુકી તેમાંબી થોડું આઇસ મુકી, ૦ા કલાક રહેવા દેવું. પછી આટો ભભરાવી પાછું વણવું. તેની પર માખણનો બીજો ભાગ મુકી, ચોખાનો આટો ભભરાવી, ત્રણ પડે વાળવું. પાછું ઉપર પ્રમાણે આઇસમાં મુકી ૦ા કલાક રહેવા દેવું. એમ ચાર વખત વણી માખણના ચાર ભાગ પુરા કરવા. (માખણ પર ભભરાવવા માટે ચોખાનો આટો વાપરવો, ને રોટલી વણવા માટે મેંડો વાપરવો.) છેલ્લી વખતે આઇસમાંથી જરા વારમાં કાઢવું, ને ઉપર નીચે મેંડો લઇ પાતળું વણવું, ને તેના સરખા બે ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ લઇ પાછું જરા પાતળું વણી તેના ચોરસ ૬ ભાગ કરવા. બીજા ભાગનેબી વણી તેના ૬ ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી બાર ભાગ થશે. માવાનાબી બાર ભાગ કરવા. આટાના એકેક ભાગ પર માવાનો એકેક ભાગ મુકી ત્રિકોણ આકારે વાળવો. એક ખુમચામાં કાગળ મુકી તે પર એ પફ છુટાં મુકી ભુંજવા મુકવાં. બ્રાઉન થાય ને કાઢવાં.

માવાને બદલે એજ મુજબ કોઇબી જાતની જામ ભરીને બનાવવાં.

Mava Fritters.

૦ાા રતલ માવો	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૦ા ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૩ ઔંસ ઘી	૦ા ચમચી છુંદેલું	૮—૯ ટીપાં એસન્સ ઓફ રોઝ
૨ ઇંડાં	એલચી—જાયફળ	૬—૭ ટીપાં વેનીલા
૩ ચમચા ખાંડ	૧ાા ઔંસ બદામ	...
૦ા રતલ મેંડો	૧ાા ઔંસ કીસમીસ દરાખ	...

બદામને બાફી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં એક ચમચી ભરીને ઘી નાખી, તેમાં બે ચમચા ખાંડ, બદામ, ને દરાખ નાખી ચુલે મુકવું. તેને ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં સફેદ હોય તેટલાંજ એક મોટો ચમચો ભરીને મેંડો નાખવેા. પછી માવો નાખી મેળવી ઉતારી પાડી તેમાં વેનીલા, તથા છુંદેલું એલચી-જાયફળ નાખવું, ને ઠંડું પડવા દેવું. ઠંડું પડે ને તે મેળવણીમાંથી એક નાનો ગોળો કાઢી, હાથ પર થાપી કવાબ જેવા કરવા. બે આખાં ઈંડાંમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી ચઢાવવાં, પછી ૩ ચમચા ભરી મેંડો ને મોટો ચમચો દૂધ નાખી ડોહવવું, ને તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. રોઝ એસન્સના ટીપાં નાખવાં, તેમાં માવાના ગોળા બોળી, બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં તે ગોળાને બદામી રંગના તળી કાઢવા. પછી ધીમી ભઠ્ઠીમાં થોડો વાર મુકવા.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૭ ક્રીનસ થશે.

Macaroons.

ાા રતલ બદામ	૨ મોટા ચમચા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ
ાા રતલ ખાંડ	૩ ઈંડાંની સફેદી

બદામને બાફી, છોલી, ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભીનાશ સુકાવા મુકવી. પછી તેને મશીનમાં પીસવી, યા એક ઈંડાંની સફેદીમાં પાટાપર પીસવી, (પીસવામાં સફેદીજ લેવી, પાણી લેવું નહિ) ખાંડને પાટાપર મુકી પીસી ચાળણીએ ચાળવી. પછી પીસેલી બદામમાં ખાંડ ભેળવી. તેમાં એકેક પછી બે ઈંડાંની સફેદીમાંથી એકેક લઇ ૧૫ મિનિટ સુધી ખુબ મીકસ કરવી પછી એક ખુમચામાં ટીસ્યુ પેપર મુકી તે પર જરા માખણ લગાડવું, યાતો બ્રાઉન પેપર મુકી તે પર છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ભભરાવવી. પછી બદામની મેળવણીને એક કાગળના પડામાં ભરી, એક હાથે પડાનું કાગળ ઉપરથી દાબતાં જઇ, નીચેના ભાગમાં નાકું પાડી, થોડી થોડી મેળવણી મેકેરૂન્સના આકારે છુટી છુટી પુરવી. પછી ઘણી ધીમી ભઠ્ઠીમાં તે બદામી રંગના થાય ત્યાંસુધી ભુંજવાં. પછી બહાર કાઢી, સહેજ ઠંડાં પડે કે કાગળ પરથી ઉપાડી લેવાં.

Macaroon Tartlets.

શોર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—

૫ ઔંસ માખણ	૧ ઔંસ ખાંડ	૨ ચમચા દૂધ
૮ ઔંસ મેંડા	૧ ઈંડાંની દાળ	...

અંદર મેળવણી ભરવા માટે:—

૨ ઔંસ બદામ	૪ ઔંસ ખાંડ
૩ ઈંડાંની સફેદી	૦॥ ટીન જામ (રાસ્પબેરી યા સ્ટ્રોબેરી

શોર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—એક બોલમાં માખણ, ખાંડ, ને ઈંડાંની દાળ નાખી ચમચાથી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી ચઢાવવી. પછી તે મેળવણી ટેબલપર યા બુમચામાં નાખી, તેમાં થોડો થોડો મેંડો નાખતાં જઇ મસળતા જવું. ૭ ઔંસ મેંડો વાપરવો. પછી તે આટાની મોટી રોટલી વણી, તેને બીસ્કીટ કટરે યા તો ફુલ્યાં કે ગ્લાસે ભાખરા માફક ગોળ કાપી કાઢવી. તાર્તલેત્સના મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં એક ભાગ મુકવો ને હાથે હાથે મોલ્ડની કિનારી સુધી તે આટાને લાવવો. એટલે મોલ્ડના શેપ જેવો બનાવવો. તેની અંદર ૦॥ ચમચી જેટલી જામ ભરવી.

ફીલીંગ માટે એટલે અંદર મેળવણી ભરવા માટે એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદીને નાખી, એગબીટરે કડણ કફ ચઢાવી, તેની અંદર થોડી થોડી ખાંડ નાખતાં જવી ને ચઢાવતાં જવું, એમ જ્યાંસુધી ખાંડ ખલાસ થાય ત્યાંસુધી ચઢાવ્યા કરવી. બદામને બારી મશીનમાં પીસવી, અને ચઢાવેલી સફેદીમાં ભેળવી. પછી એ મેળવણીમાંથી એક ચમચા જેટલી મેળવણી લઇ પેલાં જામના મોલ્ડમાં ઉપર સુધી ભરવી. આટાની પુરી કાપતાં પટી વધશે તેને મસળી કાઢી, તેમાં બીજો ૩–૪ ચમચા જેટલો મેંડો નાખી દૂધ વડે નરમ બાંધવો, અને તેની પાતળી રોટલી વણી, તેમાંથી ઘણીજ દોરી જેવી પાતળી પટી કાપી કાઢવી, ને તે તૈયાર કરેલાં મોલ્ડ ઉપર આડકત્રી ૫–૬ ગોઠવવી. ને મોલ્ડને ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. બદામી રંગનાં ભુજાય ને કાઢવાં.

ઉપલા સામાનમાંથી ૧૫ તાર્તલેત્સ થશે.

Meringues.

૦। રતલ ખાંડ	૦॥ લીંબુનો રસ	૧ રતલ બરફ
૩ ઈંડાંની સફેદી	૦। રમલ ક્રીમ	૧ ચમચો ખાંડ ક્રીમ માટે

ઈંડાંની સફેદીને એગબીટરે ચઢાવવી. પછી તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી પાછું ચઢાવવું. ઘણું ચઢાવ્યા પછી એક કાગળનો પડો કરી તેમાં મેળવણી ભરવી, ને પડાની નીચેથી અણીવાળો ભાગ થોડો કાપવો. લાકડાનું આરણ્યું લઇ તેની પર સફેદ કોરો તાવ મુકી તે પર ખાંડને વાટી બારીક કરી તે છાંટવી, અને પડાને ઉપરથી દાબી લાંબી કોડી જેવો આકાર તે કાગળ ઉપર પાડવો. એમ સઘળાં છુટાં છુટાં પાડી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. ઉપરનું પડ ભુંજાય ને સફેદ જેવાંજ હોય કે કાઢવાં. દરેકને ઉંચકી તળેના પડમાંથી ચમચો ભરીને નરમ ભાગ કાઢી નાખવો, તો અર્ધાં ઈંડાંના કોટલાં જેવું થશે.

ક્રીમમાં ૧ ચમચો ખાંડ નાખી બરફપર મુકી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. પછી પેલાં અર્ધાં ઈંડાંના કોટલામાં એક ચમચો ભરીને ક્રીમ મુકી તે પર બીજું કોટલું ઢાંકી દેવું. જેથી આખાં ઈંડાં જેવો આકાર બનશે.

ક્રીમને બદલે ગમે તો કોઇબી જાતની જામ ભરવી.

ઉપલા સામાનમાંથી આશરે ૬–૭ થશે.

રમર તમર ટોસ્ટ.

૧॥ મોટો ચમચો માખણ	૪ ઈંડાં	૨ ચમચા મેંડા
૧ મોટું પાંઉ	૩ ઔંસ ઘી	०। ચમચી મીઠું
૨ મોટાં ટામેટાં	०। શેર દૂધ	...

ટામેટાંમાં એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવાં, ને પાણીને જોશ આવે કે ટામેટાં કાઢી છાલ છોલવી. પછી તેના ચાર ભાગ કરી વચમાંથી બી કાઢી નાખી બાકીનાને છરીથી છુંદા જેવાં કરવાં.

માખણમાં મેંડા, ઈંડાં, મીઠું, દૂધ તથા છુંદેલાં ટામેટાં નાખી ચુલે મુકવાં, ને ઘટ ખીર જેવું થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું ને પછી ઉતારવું.

પાંઉની પાતળી સ્લાઇસ કરી આસપાસના કાંઠા કાઢી નાખવા, ને ઘી કકડાવી તેમાં તે પાંઉના ગરને બદામી રંગનો તળી કાઢવો, ને તે પર ઉપલી મેળવણી મુકી છરીથી સફાઇદાર લગાડી દેવી. એ પ્રમાણે બધા ટોસ્ટો કરવા.

ઉપલા સામાનમાંથી ૧૦ ટોસ્ટ થશે.

Lemon Tartlets.

૪ ઔંસ માખણ	૪ ઔંસ ખાંડ	૦ાા લીંબુની છાલ
૩ ઈંડાંની દાળ	૧ લીંબુનો રસ	...

શોર્ટ પેસ્ટને માટે:—

૪ ઔંસ માખણ	૨ ઔંસ ખાંડ	૫ ઔંસ મેંડા	૧ ઈંડાંની દાળ

શોર્ટ પેસ્ટ માટે:—પત્થરની ટેબલપર ખાંડને બારીક વાટવી. પછી તેમાં માખણ ને એક ઈંડાંની દાળ નાખી હાથે મીકસ કરવું. પછી થોડો થોડો કરી બધો મેંડા નાખતાં જઇ મસળીને ગોળો કરવો.

એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઈંડાંની દાળ નાખી બરાબર મીક્ષ કરવું. પછી એક લીંબુનો રસ નાખવો, ને અર્ધાં લીંબુની છાલ બારીક કાપી ભુકો કરીને તે નાખી મીકસ કરવું. તાર્તલેત્સના નાના મોલ્ડને માખણ લગાડવું. ઉપલા પેસ્ટનો ગોળો વેલણે મોટો વણવો, ને મોલ્ડને ઉંધું મુકી તેટલો કાપી, મોલ્ડની અંદર તે પેસ્ટ મુકી હાથે બરાબર દાબવો, તેની પર ઉપલી મેળવણી ચમચાએ મુકવી, એમ બધાં તૈયાર કરી ભુંજવા મુકવાં. છેલ્લાં ધીમી ભઠ્ઠીએ રહેવા દેવાં, કે નીચેનો પેસ્ટ કાચો રહે નહિ.



દેશી રીત મુજબનું મીન્યું.

સવારનો નાસ્તો—૧.

આખી દાળનાં ઈંડાં
મોગલાઇ ખુરમો
રવો
પાંઉં, માખણ
ફ્રુટ

બપોરનું ભોજન.

કોલમીનું ડીશ
પપાંઉંની ગ્રેવીમાં કટલેટ્સ
ચોખાની રોટલી
પલાવ
દહીંની કઢી
પસ્તાં પાપડી

રાતનું ભોજન.

બરમાસ મરઘી
ગુવારશીંગના કટલેટ્સ
હુસેની સીક
ઘઉંની રોટલી
ફીરની
કોપરાંપાક

મીન્યું—૨.

સવારનો નાસ્તો.

અંબાર પર ઈંડાં
ગોસનો ખીમો
મલીદો
પાંઉં, માખણ, જામ
ફ્રુટ

બપોરનું ભોજન.

ભુંજેલાં ભેજાં
માછલીના કટલેટ્સ
ચોખાની રોટલી
ધાનશાક
કચુંબર
કોપરાંના કવાબ
બદામની પુરી

રાતનું ભોજન.

ગોસનું બફાત
કોલમીનો ભુંજેલો સાસ
પટેટા ચૉપ્સ
ઘઉંની રોટલી
બાસુદી
પુરી

મીન્યું—૩.

સવારનો નાસ્તો.

સેવનો જરદો
ભુંજેલાં ઈંડાં
બદામપાક
પાંઉં, માખણ, જામ
ફ્રુટ

બપોરનું ભોજન.

પટેટામાં મરઘી
પાંદડાંમાં ભુંજેલી માછલી
ચોખાની રોટલી
તરકારીની ખીચડી
માછલીનો સૉસ
દોઢીનો હલવો

રાતનું ભોજન.

મસાલાના ખડીયા
ખીમાનું મોલ્ડ પટેટાના ખતક સાથે
શામી કબાબ
ઘઉંની રોટલી
સેવની ગોળપાપડી

MENU—1.

Breakfast.

Porridge.
Fish-Cutlets
Herbs Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Celery Cream
Fish and Prawns Pie
Mutton Croquettes
Pork Bafat and Rice
Tipsy Pudding

Dinner.

Royal Soup
Fish Stew
Muttom Potato Pie
Chicken Galantine
Cheese Straw
Bird-nest Jelly
Coffee

MENU—2.

Breakfast.

Boiled Fish
Flit Bringol
French Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Asparagus Cream
Fish Balls
Grilled Chops
Chicken Risoto
Sponge Rolly Pudding

Dinner.

Almond Soup
Fish Rolls
Cold Mutton
Chicken Pie
Cheese Basket
Velvet Cream
Coffee

MENU—3.

Breakfast.

Fried Fish
Chicken Fritters
Eggs Omelette
Bread-Butter-Jam
Fruit
Tea or Coffee

Luncheon.

Tomato Cream
Fish Scallop
Mutton Cutlets with
Tomato Sauce
White Curry and Rice
Cocoanut Pudding

Dinner.

Mock Turtle Soup
Fish Mayonaise
Mutton Cream
Roast Fowl
Cheese Beignets
Trifle Pudding
Coffee

ખોરાકમાં સમાએલાં તત્વો વિષે.

આ ચોપડીમાં કેટલાંક મેાં સ્વાદીઆં પકવાનેા બનાવવાની સમજ આપી છે. આ વાનીઓમાંથી અવારનવાર એકાદ બે વાની એક કુંટુંબની બાનુ પેાતાના હાથે સફાઇ સુઘડાઇથી બનાવી પેાતાનાં ધણી, બચ્ચાંઓને ખવાડે, તેા તેની લહેઝત ને મઝા, ટેબલપર પીરસાએલાં ભરચક આઇતાં પકવાનેા કરતાં જુદીજ રીતે ખુશાલી પેદા કરનારી થઇ પડે છે, અને તેજ વેળા સ્ત્રી જાતીનેા આ અગત્યનેા હુન્નર સંપાદન કરવાની ખુબીની તે પીછાણ કરે છે. પણ એક બાનુએ આ પકવાનેા બનાવી જાણવામાંજ માત્ર રાંધણકળાનું સંપુર્ણ જ્ઞાન સમાઇ જતું નથી. પણ આજના Science ના આગળ વધેલા જમાનામાં દરેક ઘર ધણીયાણીએ ખેારાક માંહેલાં તત્વેાને લગતી સાધારણ માહીતી ધરાવવી જરૂરની છે. કયા ખેારાકમાં કઇ જાતનું તત્વ છે, તે શરીરના બંધારણને માટે કેવી રીતે ઉપયેાગી છે, ખેારાક પકાવતી વખતે ઉપયેાગી તત્વેાની જાળવણી કેવી રીતે કરવી, તેના જ્ઞાનથી તેણી ખેારાકની લાયક પસંદગી કરીને સંભાળથી પકાવી જાણે, કે જેથી ડેાકટરને તે ઘણે દરજ્જે પેાતાના ઘરમાંથી દૂર રાખી શકે છે. બીજાં કેટલાંક કારણેા ઉપરાંત ખેારાકપર કુંટુંબના પુખ્ત ઉમરના તથા ઉધરતાં બાળકેાની તંદુરસ્તીનેા આધાર રહેલેા છે, એટલા માટે એ જ્ઞાનની અવસ્ય જરૂર છે. માટે ખેારાકને લગતું કંઇ નજીવું જ્ઞાન મેળવવાની જે અદના કેાશીશ અમેાએ કીધી છે, તે અમારી બેનપણીઓના ફાયદાને માટે આ રાંધણકળાના વિષયમાં જણાવવી નિર્થક જશે નહિ.

ખેારાક કેાને કહેવેા:—કહેવત છે કે "જીંદગીને માટે ખાનપાન છે, ખાનપાનને માટે જીંદગી નથી." તેમ જીભના સ્વાદને લીધે ગમે તે વખતે, ને જે ગમે તે ખાવું તેનું નામ ખેારાક નથી. પણ જે ચીજો શરીરમાં જવા પછી શરીરમા થતી રસાયણ ક્રિયાઓથી શરીરને વધારવામાં મદદ કરે, શરીરના બંધારણમાં થતા ઘસારાની પુરણી કરે, અને શરીરમાં ગરમી અને શક્તિ ઉત્પન્ન કરવા માટે જોઇતું બળતણ પુરૂં પાડે, તેને ખેારાક કહેવેા.

જેમ શરીરના જુદા જુદા અવયવેા સાથે મળવાથી એક આખાં શરીરની રચના થાય છે, ને તે દરેક ભાગ પેાતાનું જુદું જુદું કાર્ય કરે છે, તેમ દરેક ખેારાકમાં જુદાં જુદાં તત્વેા સમાએલાં છે, જે દરેક તત્વ શરીરના

બંધારણને લગતું જુદું જુદું કાર્ય બજાવે છે. આજ સુધી જણાએલા એ ખોરાકના જુદાં જુદાં તત્વો યા ભાગો મુખ્ય ૭ છે. તે પ્રોટીન્સ (**Proteins**), કાર્બો હાઇડરેટસ (**Carbohydrates**) ફેટસ (**Fats**), પાણી (**Water**), ખનીજ ખારો (**Mineral Salts**), ને વીટામીન્સ (**Vitamins**) છે.

કુદરતે ઉત્પન્ન કરેલા દરેક ખોરાકમાં એમાંના જુદા જુદા ભાગો હોય છે, પણ કોઇપણ ખોરાક એવો નથી કે જેમાં એ બધાં તત્વો પુરતાં પ્રમાણમાં હોય, જેથી આપણા રોજીંદા ખોરાકની પસંદગી એવી હોવી જોઇએ કે જેમાં આ સઘળાં તત્વો ખરી રીતે ને પુરતાં પ્રમાણમાં આવી શકે.

ખોરાક પકાવવા વિષે.

ખોરાક પકાવવાના કારણો.

માત્ર માણસોજ એવાં પ્રાણીઓ છે કે જેઓ પોતાનો ખોરાક પકાવીને ખાય છે, અને તેમ કરવાનાં કારણો નીચે પ્રમાણે છે.

આપણા ખોરાક માંહેલો ઘણો ભાગ જો પકાવ્યા વગર કાચો ખાવામાં આવે તો માણસની જઠર તે બીલકુલ જેરવી શકે નહિ, તેટલા માટે પકાવવાની મુખ્ય મતલબ ખોરાકને આપણી જઠરને જરપત કરવાને લાયકનો બનાવવાની છે. આપણે ખોરાકને તાપ લગાડીને પકાવીએ છીએ, જેથી તે નરમ થાય છે, છુટો પડે છે, અને જરપત કરવાને મદદ કરે એવા ચોક્કસ રસાયણી ફેરફારો કરે છે.

ખોરાક પકાવવાની જુદી જુદી રીતો.

આપણો ખોરાક રાંધવાની ઘણી રીતો છે, જે જુદી જુદી વસ્તુઓમાં સમાયલાં તત્વોપર આધાર રાખે છે.

સ્ટાર્ચવાળો ખોરાક ખાવા અગાઉ તેને પકાવવાની અગત્ય છે. ગરમી સ્ટાર્ચવાળા પદાર્થના ઝીણામાં ઝીણા રજકણોને છુટાં પાડે છે. આથી સ્ટાર્ચ આપણી થુંક સાથે સહેલાઇથી મળી જાય છે, અને મીઠાશમાં ફેરવાઇ જાય છે. પકાવ્યા વગરના સ્ટાર્ચવાળા પદાર્થો શરીરને નકામા છે. આ કારણને લીધે સ્ટાર્ચવાળા ખોરાકમાં બીજો રસાયણીક ફેરફાર પેદા થાય છે. આ કારણને લીધે બચ્ચાંઓ અને નબળાંઓને ટોસ્ટ પાંઉ આપવામાં આવે છે, કે જે સાધારણ પાંઉ કરતાં વધારે પસંદ કરવા લાયક છે.

ઈંડાં અને ગોસમાં એલ્બ્યુમીન જાસ્તી પ્રમાણમાં હોય છે. તે ગરમીથી બંધાઇ જાય છે, અને તેને કાચી હાલતમાં જઠરમાંનો જઠરસ સહેલાઇથી જરપત કરે છે. રાંધેલી અને તેથી ઠરેલી એલ્બ્યુમીનવાળી વસ્તુઓ જરપત કરવાને માટે વધારે વખત લાગે છે. તેથી એલ્બ્યુમીનવાળા ખોરાકો પકાવ્યા વગર ખાવા જોઇએ, પણ તેવા ખોરાકો આપણા ટેસ્ટને માટે માફક આવતા નથી, તો પણ એવી જાતનાં ખોરાકો જાસ્તી પકાવવા કરતાં અધકચરા પકાવવા વધારે ફાયદાકારક છે.

કાચાં તાજાં ઈંડાં શરીરને જોઇતા અગત્યનાં દરેક તત્વો પુરા પાડે છે. કેટલીક વખતે તેમાં દૂધ, બ્રાંડી અને મધ નાખી એગ–મીક્ષ્ચર બનાવવામાં આવે છે, જે નબળાં માણસ માટે ભલામણ કરવા જેવું છે.

હાફ–બૉઇલ્ડ ઈંડાંમાં એલ્બ્યુમીન થોડે ભાગે ઠરેલું હોય છે, જ્યારે બાફેલાં ઈંડાંમાં તે એટલું ઠરી ગયેલું હોય છે કે જરપત થવામાંબી મુશ્કેલ થઇ પડે છે. ગોસ માટે પણ એમજ સમજવું. ગોસનો સુપ બનાવતાં પણ તેને ધીમી આંચે ઉકળવા દેવો જોઇએ, કે જેથી તેમાંનું એલ્બ્યુમીન ઠરી જવાને બદલે તેનો કસ બહાર ખેંચાઇ આવે.

રોસ્ત કરતી વખતે આપણે ગોસમાં ઘી અથવા માખણ નાખીને પાણી નાખવા અગાઉ થોડો વખત ચુલા પર મુકીએ છીએ, જેથી બહારના પડ પર એલ્બ્યુમીન ઠરી જાય છે, અને સખત પડ બને છે, જેથી કસ અંદરજ ટકી રહે છે, અને સ્વાદમાં વધારો કરે છે. રોસ્ટ કરવા ઉપરાંત ખોરાક પકાવવાની બીજી ઘણી રીતો છે. જેવી કે વરાળથી પકાવવાની, બાફવાની, ભુંજવાની, તળવાની, ધીમે તાપે ચેરવવાની વગેરે.

વરાળથી પકાવવાની રીતમાં—ખોરાક વરાળથી પકાવવામાં આવે છે.

બાફવામાં—ખોરાક પાણીમાં પકાવવામાં આવે છે.

ભુંજવામાં—ખોરાક ભઠ્ઠીમાં મુકવામાં આવે છે.

તળવામાં—ખોરાકને થોડાં ઘી અથવા તેલમાં પેનામાં મુકીને તાપ લગાડવામાં આવે છે.

ધીમી આંચમાં—ગોસની સાથે તરકારી ભેળીને ધીમે ધીમે પકાવવામાં આવે છે.

ખોરાકમાં સમાએલાં તત્વો.

ખોરાકમાં રહેલાં જુદાં જુદાં તત્વો માટે થોડુંક જાણવું અગત્યનું થઇ પડશે.

પ્રોટીન્સ (Proteins).

એ જૅલી જેવો પદાર્થ છે, ને એમાં નાઇટ્રોજન સમાએલું છે. એ પદાર્થ શરીરના ઉધરભાવને માટે, તેમજ શરીરના ઘસાઇ જતા અણુઓ (Cells)ની પુરણી કરવા માટે ઘણો ઉપયોગી છે. એ જાનવરી અને વનસ્પતિના ખોરાકમાં મળે છે.

જાનવરી ખોરાકમાં તે દૂધ, ચીઝ, પનીર, ગોસ, હાડકાં, ઈંડાં ને માછલીમાં મળે છે.

વનસ્પતિના ખોરાકમાં તે ઘઉં, ચોખા, ઓટ, બાર્લી, જુવાર, બાજરી, મકાઇ, રાગી, કોઇક કોટલાંવાળાં ફળો, કેટલીક તરકારી અને મુખ્ય કરી દરેક જાતની દાળ તથા કઠોળમાં સમાયલું હોય છે.

હિંદુસ્તાનના લોકો ઘણું કરી ઘઉં, ચોખા, રાગી, બાજરી, જુવાર ને મકાઇનો ઉપયોગ કરે છે. સાથે દાળ, તરકારી તેમજ ઘી, તેલ લે છે. એમાં જો કે પ્રોટીન તો છે, પણ તે પુરતા પ્રમાણમાં નથી. માટે માત્ર આ ખોરાક પર ઉધરનારાં સામાન્ય રીતે સારા બાંધાના, મજબુત ને તંદુરસ્ત હોતાં નથી. જ્યારે આ ઉપરાંત દૂધ, દહીં, માખણ, પનીર, ઈંડાં, ગોસ ને લીલાં પાંદડાંની તરકારી ખાનારાં ઘણુંખરૂં વધારે સારા બાંધાના, મજબુત ને તંદુરસ્ત રહે છે.

તેટલા માટે કેટલાકો ધર્મની માન્યતાને લીધે માંસ કે ઈંડાં ખાતાં નથી, તેઓએ દાળ, કઠોળ, દૂધ અને તેને લગતા બીજા પદાર્થો, જેમકે દહીં, માખણ, પનીર અને લીલાં પાંદડાંની તરકારી, એ ચીજો પુરતા પ્રમાણમાં લેવી જોઇએ, કે જેથી ઈંડાં અને માંસને ભાગનું પુરતું પ્રોટીન તેઓ મેળવી શકે.

આટલું યાદ રાખવાનું જરૂરનું છે કે પ્રોટીનનો જથો માફકસર લેવો ફાયદા ભરેલો છે. જો આપણે ગોસ, ઈંડાં, દાળ, વગેરે ઘણું Protein ધરાવનાર ખોરાક હદ ઉપરાંત લઇએ, તો તે આંતરડાંમાં નકામાં પડી રહે છે, ને આંતરડાંમાંથી લોહીમાં તેનું ઝેર શોષાય છે, જેથી માથાંનો દુઃખારો, થાક અને ખાસ કરી સાંધાને લગતા રોગોથી માણસોને પીડાવું પડે છે.

Carbohydrates (આટા અને ખાંડ જેવા પદાર્થો.)

કાર્બોહાઇડરેત્સમાં દરેક જાતના સ્ટાર્ચ ને ખાંડનો સમાવેશ થાય છે.

દરેક જાતનો અનાજ જેમકે ઘઉં, બાજરી, મકાઇ, ચોખા, મેંડો, રવો, ટાપીઓકા ને સાબુચોખામાં સ્ટાર્ચ સમાએલો છે.

ગેાળ, બ્રાઉન શુગર, વાઇટ શુગર, ને મધમાં ખાંડ (Sugar) સમાએલી છે. દૂધમાં તે મીલ્ક શુગરના આકારમાં સમાએલી છે.

આ વર્ગના પદાર્થો મેાટે ભાગે વનસ્પતિ વર્ગમાંથી મળે છે.

જે ખેારાકમાં પ્રોટીન, કાર્બોહાઇડરેત્સ, ફૅટ, પાણી, મીનરલ સેાલ્ટસ, ને વીટામીન એ સઘળાં તત્વેા પુરતાં પ્રમાણુમાં ભેળાયલાં હેાય, તેવેા ખેારાક પસંદ કરવેા, પણ જે ખેારાકમાં એકજ જાતનું તત્વ ઘણા પ્રમાણુમાં હેાય તે વધારે પ્રમાણુમાં લેવેા નુકસાનકારક છે. જેમ કે ઘણી ખાંડ ને ગેાળ ખાવાનું નુકસાનકારક છે. તેમજ જો તરકારી ને ફળમાંથી કાર્બોહાઇડરેત્સ લેવા માંગીએ તેા તે ઘણાં જથ્થામાં લેવું પડે, જે પણ નુકસાનકારક છે.

જ્યારે ખેારાકમાં ઉપર કહી ગએલાં સઘળાં તત્વેા પુરતાં જથ્થામાં ને પુરતાં પ્રમાણુમાં સમાયેલાં હેાય છે, ત્યારે કાર્બોહાઇડરેત્સ સહેલાઇથી જરપત થાય છે, ને આંતરડામાં તેનેા કંઇબી ભાગ રહી જતેા નથી. પણ જ્યારે ખેારાકમાં કાર્બોહાઇડરેત્સ વધારે હેાય છે, ત્યારે તેમાંનેા ઘણેા ભાગ આંતરડાંમાં રહી જાય છે. જેથી ત્યાં ગૅસ ને ઍસીડ ઉભરાય છે. જેથી વાયુ (Flatulence), અજીરણ ને ડાએરીઆ થાય છે.

Fats.

Fats એ માખણ, ઘી, જાનવરની ચરબી ને વેજીટેબલ ઑઇલ જેવેા પદાર્થ છે. જે ખાંડ, ગેાળ, મધ ને થેાડાંક ફળ અને તરકારી સિવાય ઘણી ખરી સઘળી ખેારાકની વસ્તુમાંથી મળે છે.

જાનવરી ખેારાક જેવા કે તાજું ગેાસ, હાડકાંની ગુર, કલેજી, દૂધ, માખણ, ઘી, મલાઇ, પનીર, માછલીનું તેલ, અને ઇંડાંની દાળમાં **Fats** સમાયેલી છે.

વનસ્પતીના ખેારાકમાં તે ઘણું કરી કેાટલાંવાળાં ફળેા અને બીયાં—કે જેમાંથી ઘણું કરી વેજીટેબલ ઑઇલ બનાવે છે તે—ઑલીવ ઑઇલ, સેલેડ ઑઇલ, બદામનું તેલ, કેાપરેલ, મીઠું તેલ, ભેાંઇશીંગનું તેલ, કપાસ્યાનું તેલ ને અલસીના તેલમાં **Fat** સમાએલી છે.

એક સ્ટીમ એનજીનને ચલાવવા માટે જેમ બળતણની જરૂર છે, તેમજ આપણાં શરીરમાં પણ એક જાતનેા આતશ (fire) છે, કે જેને **The Fire of Life** કહે છે, જે આપણા શરીરને ગરમ રાખે છે, કે જેને પણ ખેારાકરૂપી બળતણની જરૂર પડે છે. આ બળતણ પુરૂં પાડવા માટે કાર્બોહાઇડરેત્સ તથા ફૅટસ કામના છે. આથી તેઓ **Fuel foods** તરીકે પણ ઓળખાય છે.

જેઓ પુરતું દૂધ, માખણ, ને ઘી નહિ મેળવી શકતાં હોય, ને જેઓમાં જાનવરી ખોરાક માટે ધર્મની બાધ નહિ હોય, તેઓએ કલેજી, ઈંડાં, માછલી, કે માછલીનું તેલ, ખોરાકમાં વાપરવું. જેઓના ધર્મમાં જાનવરી ખોરાક ખાવાની છુટ નહિ હોય, ને તેઓ દૂધ માખણ, કે ઘી મેળવી શકતાં નહિ હોય, તો તેઓએ લીલાં પાંદડાની ભાજી, તરકારી વગેરે, તથા ટામેટાં, ગાજર કે ફણગા ફૂટેલાં અનાજ વધારે ખાવાં જોઇએ, કે જેથી વેજીટેબલ ઑઇલમાં જે વીટમીન ઓછું છે તે પુરૂં પાડવાને મદદ કરે.

હમણાં વેજીટેબલ ઑઇલમાંથી ઘી બનાવામાં આવે છે, પણ તેમાં વીટમીન એ. બીલકુલ હોતું નથી, જો કે બનાવવામાં તે ઘણું સ્વચ્છ છે, પણ તેનો ઉપયોગ કરતી વખતે તેની સાથે બીજાં પુરતાં વીટમીનવાળાં તત્વોનો ખોરાક લેવો જોઇએ.

Water.

સર્વે ખોરાકની વસ્તુઓમાં ઓછા વધતા પ્રમાણમાં પાણીનો ભાગ રહેલો છે. તરકારી, ફળફળાદી, અનાજ ને કઠોળમાં પણ પાણીનો મોટો જથ્થો સમાએલો છે, તે છતાં તે શરીરને પુરૂં પડી શકે એટલું નહિ હોવાથી આપણને વધારાનું પાણી પીવું પડે છે.

એવું કહેવામાં આવે છે કે રોજ છ થી આઠ ગ્લાસ ભરી પાણી પીવાની જરૂર છે. પાણી ઓક્ષીજન ને હાઇડરોજન પુરૂં પાડે છે, માટે તેને ખોરાકના વર્ગમાં મુકી શકાય.

પાણી વગર જેમ ઝાડ કરમાઇને સુકાઇ જાય છે, તેમજ માણસ પણ પાણી વગર મરણ પામે છે, કે જેના દાખલા સાહરાના રણમાંના મુસાફરો પાણી વગર તરસ્યા થઇ પોતાના પ્રાણ મુકે છે, તે પરથી મળે છે.

જ્યારે પાણી માણસના શરીરમાં એટલી બધી અગત્યતા ધરાવે છે, ત્યારે તેને બને એમ સ્વચ્છ ને નિર્મળ પીવાની જરૂર છે. અસ્વચ્છ પાણીમાં રહેતાં જંતુઓ તરેહવાર દુઃખ દરદ પેદા કરે છે, માટે તે જંતુઓનો નાશ કરવા પાણીને ઉકાળી, તેને ફીલ્ટર કરી સંભાળથી પીવાની ખાસ અગત્ય છે.

The Mineral Salts.

શરીરની બાંધણીને માટે બીજી જરૂરની ચીજ તે મીનરલ સૉલ્ટસ છે, કે જેઓ **Lime, Phosphates, Sulphates** અને **Common Salt**ના જેવા પદાર્થો છે.

ફક્ત દૂધ અને ઈંડાં સિવાય એવો બીજો એકપણ પદાર્થ નથી, કે જેમાં બધાં તત્વો પુરતા પ્રમાણમાં હોય; જો કે દૂધમાં પણ Ironનું તત્વ પુરતું નથી.

ઘઉં, ચોખા, રાગી, વગેરેમાં મીનરલ-સોલ્ટસ તેના બહારના પડના દાણાઓમાં પ્રોટીનની સાથે સમાએલાં છે, એટલા માટે **Polished rice,** અને થુલું કાઢી નાખેલો ઘઉંનો સફેદ આટો જે ઘણા લોકો ખાવાને પસંદ કરે છે, તેમાંથી ખરેખર તો પ્રોટીન ને મીનરલ-સોલ્ટસ નીકળી ગએલાં હોય છે, અને તે સાથે તેમાંથી Vitamins પણ નીકળી જાય છે, તેથી શરીર માંહેલાં હાડકાં અને દાંત તથા શરીરનાં હાર્ટ, ફેફસાં, કીડની જેવાં જોઇએ તેવાં મજબુત થતાં નથી.

પોટાશ નામનો ખાર ઘણીક લીલી તરકારીઓમાં હોય છે, જે ચૈતન્ય શક્તિનો ગુણ ધરાવે છે, પણ તેને જોઇતાં પ્રમાણમાં લેવાથીજ ફાયદો થાય છે, ફોસફેટ ઓફ લાઇમ એટલે ચુના જેવો ખાર જે હંમેશાં નાના જથ્થામાં કાર્બોનેટ ઓફ લાઇમ વગેરેના તત્વો સાથ ભેળાયલો હોય છે, તે હાડકાં ને દાંતો બનાવવા, તથા તે બનાવ્યા પછી તેને કૌવત આપવા કામ લાગે છે, એટલુંજ નહિ પણ આ ખારથી શરીરના બીજા તંતુઓ બને છે. અનાજ, ફળફળાદિ વગેરેના છલતાં યા છાલ આગળ ઉપલા ભાગમાં આ અગત્યનો ખાર સમાએલો છે, તેને માણસો અજ્ઞાનપણે નકામો ધારી ફેંકી દે છે. જેથી હાડકાં ને દાંતોને પુષ્ટિ મળતી નથી. જેને હાડકાં ને દાંતો જરૂરી સુધી તંદુરસ્ત હાલતમાં રાખવાં હોય, તેણે "Brown bread is the staff of life, White bread is a broken stick" એ અંગ્રેજી કહેવત ધ્યાનમાં રાખી વર્તવું. નહિ તો જુવાનીમાં દાંતના દરદોથી હેરાન થઇ બોખાં થવાને તૈયાર રહેવું.

British Dental Association નામની વીલાયતમાં એક મંડળી છે. તેણે જુવાનીમાં દાંતો કોહીને પડી જવાનું કારણ નીચે મુજબ આપ્યું છે:

"The unsoundness and early loss of teeth, now so common, is largely due to the absence of phosphatic and bone-forming material in the fine white bread, which is generally eaten."

આ રીતે જુવાનીમાં દાંત ગુમાવવાનું હાલ સાધારણ છે, તે ખાસ કરી સફેદ પાંઉ કે રોટીને આભારી છે, કે જેમાં ફોસફેટીક એટલે ચુનાવાળો ખાર અને હાડકાં બનાવનારો પદાર્થ સમાયલો નથી.

કુદરતે પોતાના ઊંડાં ડહાપણથી ઘઉંના દાણાના દરેક ભાગમાં અતિ ઉપયોગી તત્વોની રચના કીધી છે. ખાસ કરીને તેના થુલાંમાં ભેજાંની ને બદનના તંતુઓની શક્તિ વધારનારા, તેમજ હાડકાં ને દાંતોને પુષ્ટિ આપનારા પોટાશ તથા ફોસફેટ નામનાં અતિ ઉપયોગી ખારો સમાએલા છે. તેને માણસો આટામાંથી ચાળીને ફેંકી દે છે, કે જેથી પાંઉ યા રોટી સફેદ રંગનું બને, કે જેને તેઓ સ્વચ્છ ધારી પસંદ કરે છે, પણ એ ઉપયોગી તત્વો ફેંકી દેવામાં તેઓ મોટી ભુલ કરે છે. તેઓને ખબર નથી કે એજ થુલાંમાંથી સત્વ ખેંચી, તેને બીજું નામ આપી, શક્તિ લાવવા માટે ડૉક્ટરો દવા તરીકે એજ જણસ બીજા આકારમાં દરદીઓને આપે છે, જે તેઓ મોંઘી કિંમત આપી ખરીદે છે.

આપણા ખોરાકમાં દૂધ, દૂધની બીજી બનાવટો, કકોળ, લીલાં પાંદડાંવાળી તરકારી ને ફળ લઇએ, તો તેમાં બધાં મીનરલ-સોલ્ટસ પુરતાં પ્રમાણમાં મળે છે.

ઘણાંખરાં મીનરલ-સોલ્ટસ પાણીમાં ઓગળી જાય છે, માટે જ્યારે તરકારીને બાફવામાં આવે, ત્યારે તેનું વધેલું પાણી જો ફેંકી દેવામાં આવે તો તેની સાથે કેટલાંક મીનરલ સોલ્ટસ ફેંકી દેવામાં આવે છે, જે એક મોટી ભૂલ છે. માટે તેને જોઇતાંજ પાણીમાં બાફવી કે બધું પાણી અંદર સમાઇ જાય, ને વધારાનાં પાણી મારફતે ઉપયોગી સોલ્ટસ ફેંકી દેવામાં આવે નહિ. એજ માફક ચાવલ પણ રાંધતી વખતે સંભાળ રાખવાની જરૂર છે. ઘણાં ઘરોમાં ફીરંગી રાંધનારા ચાવલને ઓસાવી કાઢી પાણી સાથ તે માંહેલું ઉપયોગી સત્વ ફેંકી દે છે, માટે તેઓને તેમ ન કરવાની સલાહ આપવી જરૂરની છે.

The Vitamins.

વીટમીનનું તત્વ જીંદગી માટે અગત્યનું છે. આપણે તેને પ્રોટીન, ફૅટ, સ્ટાર્ચ, શુગર ને મીનરલ-સોલ્ટની માફક જોઇ શકતાં નથી, કે તેનું વજન કરી શકતાં નથી. જુદી જુદી જાતનાં વીટમીન જુદા ખોરાકોમાં સમાએલાં છે. જેને **Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C Vitamin D, Vitamin E,** કહેવામાં આવે છે. ખોરાકના આ ઉપયોગી તત્વો ગમે એટલાં જાસ્તી પ્રમાણમાં લેવા છતાં માણસો પુરતાં તંદુરસ્ત રહી શકતાં નથી. એટલુંજ નહિ, પણ એ તત્વોની ગેરહાજરીમાં તેઓ જુદાં જુદાં દરદોના ભોગ થઇ પડે છે, માટે ખોરાકની પસંદગી કરતી વખતે તેમાં જુદાં જુદાં વીટમીનનો પુરતો જથ્થો છે કે નહિ તેની સંભાળ રાખવાની જરૂર છે.

વળી કેટલીક વેળા ખોરાકને ચોક્કસ રીતની ગરમી આપવાથી એ વીટમીનનો નાશ થઇ જાય છે. જેમકે દૂધને ઘણી ગરમી આપવાથી, અથવા હવામાં તેને ઉઘાડું રાખવાથી, તે માંહેલા વીટમીન એ. નો નાશ થાય છે. માટે આપણે જુદાં જુદાં વીટમીનની ટુંક તપાસ લઇએ.

Vitamin A.

વનસ્પતિના લીલાં પાંદડાંઓપર સુરજની રોશની પડવાથી Vitamin A. બને છે. જેથી વનસ્પતિના પાંદડાં અને ફણગામાં, તેમ કેટલીક વેળા બીમાં પણ વીટમીન એ. સમાયલું છે. જો ગાય લીલું ઘાસ ખાય નહિ, પણ તે સુકાં ઘાસ પર જીવે, તો તેના દૂધમાં વીટમીન એ. નો પુરતો જથ્થો રહેતો નથી, જેથી તે નાનાં બાળકોને માટે નકામું થઇ પડે છે.

વળી માતાઓએ લીલી વનસ્પતિ જેમાં વીટમીન એ. સમાએલું હોય, તેનો પુરતો જથ્થો લેવો જોઇએ. જો તેમ નહિ કરે તો તેઓનાં બચ્ચાં ઘણાં નબળાં અવતરે, ને જ્યારે તેઓ માતાના દૂધપર આધાર રાખે, ત્યારે તેઓ જાત જાતના દુ:ખોના ભોગ થાય છે, ને કેટલીક વેળા મરણ પામે છે. હિંદુસ્તાનમાં બાળ મરણ પ્રમાણ વધારે હોવાનું એક કારણ એ પણ છે, કે માતાઓ બચ્ચાંના જન્મ અગાઉ વીટમીન એ. મોટા જથ્થામાં સમાય એવો ખોરાક ખાતાં નથી.

વળી દરીઆ કે તળાવની સપાટીપર થતી વનસ્પતિમાં પણ સૂર્યની ગરમી અસર કરે છે, જેથી દરીઆ માંહેલી જે માછલીઓ તે વનસ્પતિ ખાય છે, તેઓની ચરબી, કલેજી, ને ઇંડાંમાં વીટમીન એ. સમાએલું હોય છે, માટે આપણે તે માછલી, તેની ગરભ અને માછલીનું લીવર ઑઇલ ખાઇએ તો આપણે વીટમીન એ. મેળવી શકીએ.

વીટમીન એ. ઘણું સમાયલું હોય તેવા ખોરાક-કલેજી, નલ્લી, દીલ, કૉડલીવર ઑઇલ, ગરભ, ઇંડાંની દાળ, માખણ, ઘી, ગોસ, ચરબી, ભાજી, સેલેડ, કેબેજ, સલગમ, બીટરૂટ, મુળા વગેરે છે.

વીટમીન એ. શરીરના ઉધરભાવને માટે તેમજ શરીરની પુરણી માટે જરૂરનું છે. એટલા માટે તે નાના બાળકોને ઘણું અગત્યનું છે. જો કે મોટાંઓને પણ તેઓનાં tissuesના ઘસાઇ ગયેલા ભાગોની પુરણી કરવાને માટે તે જરૂરનું છે. ખાસ કરીને તે ઉડતા રોગોથી શરીરનો બચાવ કરે છે.

સાધારણ રીતે સંભાળીને રાંધવાથી વીટમીન એ. નાશ પામતું નથી, પણ રાંધવામાં વિલંગ લાગે, ને ખોરાક રાંધતી વખતે હવામાં ઉઘાડો રાખવામાં આવે, ત્યારે વીટમીન એ. નાશ પામે છે.

જાનવરોમાંથી મળતા ચરબી જેવા પદાર્થોમાં વીટમીન એ. નું તત્વ ખાસ કરી ભેળાયલું માલમ પડે છે. આજ કારણને લીધે માખણ, ઘી અને ક્રીમ ખોરાક તરીકે ઉપયોગી છે. આજના વખતમાં ઘીની જગ્યા ઘણાં ઘરોમાં બીજી જાતનાં વેજીટેબલ ઘી ને કોકોજેમે લીધેલી છે. આ પદાર્થો બીજી રીતે ગમે એટલા ફાયદાકારક પુરવાર થયા છે, છતાં પણ વીટમીન એ. ની ગેરહાજરીને સબબે, દૂધમાંથી બનાવેલાં ઘીની સરખામણીમાં ઘણા ઉતરતા હોય છે, માટે તેના વપરાસ સાથ ખાસ કરીને રોજ થોડું માખણ લેવુંજ જોઇએ.

જો ખોરાકમાં વીટમીન એ. પુરતું નહિ હોય, તો **Rickets** નામનાં દરદથી પીડાવું પડે.

Vitamin B.

વનસ્પતિ, જમીન ને હવામાંથી જે કસ ખેંચે છે, તે વનસ્પતિના ભાગોમાં આ વીટમીન બી. હોય છે. તે ઘણું કરીને ફળ ને બીમાં હોય છે, તથા તેનાં લીલાં પાંદડાંમાં પણ હોય છે, વળી ખાસ કરીને અનાજનું થુલું, તીતોલી, ચણા, વટાણા, મગ, શીંગ વગેરે ફણગા ફુટેલાં બી, કોટલાંવાળાં ફળો, તાડી અને ખમીરથી બનાવેલી ચીજો, ભાજી, મુળા, ટામોટાંમાંથી વીટમીન બી. વધુ મેળવી શકાય છે.

સારી જીંદગી ને તંદુરસ્તી ભોગવવા માટે વીટમીન બી. અગત્યનું છે. જો ખોરાકમાં આ વીટમીન પુરતું નહિ હોય, તો અજીરણ અને કબજીઆત થાય છે, તથા કોઇક વેળા **Beri-Beri** નામનાં દરદપર પણ નાખી દે છે.

Vitamin C.

Vitamin C તે **Anti-scorbutic Vitamin** કહેવાય છે, કારણ કે તે **scurvy** ના અટકાવને માટે જરૂરનું છે.

એ તાજી લીલી તરકારી, લીલાં પાંદડાં ને તાજાં ફળમાં ઘણું સમાયેલું છે. તે વનસ્પતિમાં બીઆં, જેવા કે ચોખા, બાર્લી, ઘઉં, મકાઇ ને કોટલાવાળાં ફળમાં નથી.

બધી જાતના વીટમીન્સોમાં વીટમીન સી. ગરમીથી જલદી નાશ પામે છે, માટે જે છોકરાંઓને માત્ર **boiled milk** પર ઉછેરવામાં આવે, તેઓ જરૂર માંદાં પડે છે. માટે તેઓને સાથે ફળનો રસ જેવો કે મોસંબી, નારંગી, ને ટામોટાં અથવા તરકારીનો રસ આપવો, કે જેથી તેઓ

વીટમીન સી. મેળવી શકે. નાનાં છોકરાંને આ રસો બને એમ વધારે આપવા, ને મોટાં છોકરાંઓને ખોરાકમાં કાચી લીલી તરકારી ને તાજાં ફળ આપવાં.

જે ખોરાકમાં વીટમીન સી. ઘણા જથ્થામાં હોય, તેવો ખોરાક તે તાજી કાચી કેબેજ, ભાજી, ફણગાવાળા વટાણા, દાળ કે ચણા, લીંબુ, નારંગી ને ટામેટાંનો રસ, કેરી તેમજ બધી જાતની લીલી તરકારી ને ફળ વગેરે છે.

સ્કર્વીનો રોગ અટકાવવા માટે વીટમીન સી. ની ઘણી જરૂર છે, કે જે લોહીને સાફ રાખે, દાંત સારા રાખે, ને આંતરડાંને મજબુત રાખે છે.

Vitamin D

દૂધ, માખણ, ઘી, ઈંડાંની દાળ ને માછલીના તેલમાં આ વીટમીન **Vitamin A.** ની સાથે સમાએલું છે. કોડલીવર ઑઇલમાં તે ઘણું ભરપુર છે. કોકોનટ ઑઇલમાં તે જરાક છે. પણ વેજીટેબલ ઑઇલ કે જે હિંદુસ્તાનમાં વપરાય છે, તેમાં જરાક પણ નથી.

Vitamin D. સૂર્યના કિરણો ચામડી પર પડવાથી પણ મળે છે.

જો ખોરાકમાં આ વીટમીન પુરતું નહિ હોય, અથવા શરીર કે શરીરનો થોડો ભાગ જો સૂર્યના તડકામાં ખુલ્લો નહિ રહે, તો નાના બચ્ચાંનાં હાડકાનું બંધારણ થતું નથી, તેઓ નરમ ને વળે તેવાં રહે છે, જેથી **rickets** નામનું દરદ થાય છે.

વીટમીન ડી. સૂર્યનાં કિરણોમાંથી પુરતું મળી શકે છે, માટે તે મેળવવા તડકું અવશ્યનું છે.

Vitamin E.

Vitamin E નું તત્વ ખાસ કરી ઘઉં, ઓટસ ને બાજરી જેવાં અનાજનાં બીમાં સમાયેલાં નાના ફણગામાં હોવાનું સાબેત થયું છે, એની હાજરીથી એક માદાની ઓલાદ ઉત્પન્ન કરવાની શક્તિમાં ખાસ વધારો થઇ શકે છે, એવું ચોક્કસ અખ્તરાઓ પરથી હાલની શોધે સાબિત કીધું છે.

